

GLI INNOVATIVI



Denominazione Name

DULCIS IN FUNDO
Moscato di Trani DOC
Dolce Naturale

DULCIS IN FUNDO
Moscato di Trani DOC
Sweet white wine

Dati agronomici Management data

vitigni utilizzati:
Moscato reale di Trani
zona ubicazione vigneti:
Puglia – vigneti ubicati nell'area della DOC Moscato di Trani
altitudine: 300 mt. s.l.m.
tipo di suolo:
alluvionale di medio impasto
sistema di allevamento:
controspalliera cordone speronato
ceppi/ha: 5.000
resa uva q.li/ha: 60 q.li
epoca di vendemmia:
3^a decade di settembre, dopo leggero appassimento sulla pianta

grapes:
Moscato reale di Trani
vineyard location:
Apulia – vineyards located in the Moscato di Trani DOC area
altitude: 300 mt. a.s.l.
soil: alluvial with medium texture
training system:
vertically trellised spurred cordon
plants/ha: 5,000
grape yield kg/ha: 6,000 kg
harvest:
late September, after slight withering on the plant

Dati enologici Wine specifications

vinificazione: pressatura soffice con fermentazione a temperatura controllata che viene interrotta al momento opportuno per la conservazione del residuo zuccherino
affinamento: acciaio 8 mesi - bottiglia
zuccheri residui (gr./lt): 70,0 (4,20%vol)
alcol svolto: 12,5% vol

vinification: soft pressing with fermentation under controlled temperature, which is interrupted at the right time to preserve the residual sugar
ageing: steel 8 months - bottle
residual sugar (gr./lt): 70.0 (4.2% by vol)
alcohol content: 12.5% by vol

Caratteristiche organolettiche Organoleptic features

colore: vino dal colore giallo paglierino con riflessi dorati che si accentuano con l'invecchiamento
profumo: bouquet intenso con aroma caratteristico dell'uva di provenienza
sapore: dolce, ben equilibrato, con sensazioni di frutta esotica

colour: straw yellow with golden glints becoming more marked with ageing
smell: intense bouquet with the typical aroma of this kind of grapes
taste: sweet, well-balanced, with notes of exotic fruit

Altri dati Further information

abbinamenti: classico vino dolce da dessert, ideale da abbinare a pasticceria secca e lievitata, crostate, dolci a base di mandorle. Piacevole apprezzarne le qualità come vino da meditazione
temperatura di servizio: 8°-10°C
conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore
formati disponibili: bottiglia lt. 0,500

food pairing: classic sweet dessert wine, perfect to match cookies and cakes, tarts, almond cakes. Particularly agreeable as a meditation wine
servicing temperature: 8°-10°C
storing: in a cool place, away from light and sources of heat
available sizes: bottle lt. 0.500