



## TENUTA SECOLO IX



### Moscato Passito IGT

Di colore dorato intenso ha profumi di albicocca essiccata, fichi secchi e cedro, appena tostato.

Al gusto risulta ricco, persistente ma al contempo fresco e non stucchevole.

#### Scheda Tecnica

**Vitigni:** Moscato Bianco biotipo "casauriense"

**Denominazione:** Moscato Bianco Colline Pescaresi IGP

**Zona vitivinicola:** Castiglione a Casauria – Pescara – Abruzzo

**Vigneti:** Coste San Felice

**Terreni:** argillosi-calcarei

**Anno d'impianto:** 2005

**Altitudine:** 300 m s.l.m.

**Esposizione dei vigneti:** Sud

**Sistema di allevamento:** contropalliera

**Tipo di potatura:** Guyot

**Densità di ceppi per ettaro:** 4000

**Resa di uva per ettaro:** 100 quintali

**Epoca di vendemmia:** Terza decade Agosto 2013

**Andamento climatico stagionale:**

la primavera è stata piuttosto fresca, l'estate calda, mediamente asciutta; l'agosto molto caldo ha permesso un appassimento veloce e deciso dei grappoli.

**Appassimento:**

su pianta dopo schiacciamento manuale del picciolo.

**Fermentazione:** in barrique con lieviti selezionati a 18 °C.

**Affinamento:** in barrique per almeno 12 mesi.

**Dati analitici:**

alcol 13,5 % vol – zuccheri 115 g/l – acidità totale 6 g/l – pH 3,30

#### Abbinamenti

Si abbina perfettamente a delicati formaggi erborinati; a fine pasto, eccelle con la pasticceria secca.

#### Temperatura di servizio

10-12 °C



QUARANTASEI SRL · CANTINA: CONTRADA VICENNE, 5/A · 65020 CASTIGLIONE A CASAURIA (PESCARA) · ITALIA

TEL. +39 085 7998193 · FAX +39 085 7992894 · INFO@TENUTASECOLOIX.IT · WWW.TENUTASECOLOIX.IT

SEDE LEGALE: VIA RAIALE 110 BIS · 65128 PESCARA · ITALIA · C.F. / P.I.: 02024630689 · N. REA PE - 147537 · CAP. SOC. € 10.000 I.V.