

TENUTA
SECOLO IX



MOSCA -
TELLO

*Colline Pescaresi Igt
Passito 2019*

MOSCATELLO COLLINE PESCARESI IGT PASSITO 2019

Uve

Moscato bianco biotipo casauriense.

Zona di produzione

Castiglione a Casauria, Coste di San Felice.

Tipologia di terreno

Terreno argilloso-scistoso compatto.

Sistema di allevamento

Controspalliera con potatura Guyot.

Appassimento delle uve

Previo schiacciamento manuale del peduncolo, i grappoli sono lasciati appassire su pianta.

Andamento climatico dell'annata

Ad una primavera incerta e instabile, ha fatto seguito un'estate decisamente calda e asciutta; in particolare, è stata ventosa e secca nel mese di agosto e ciò ha favorito il processo di appassimento su pianta.

Fermentazione alcolica

Le uve vengono pressate a grappolo intero e il mosto lasciato riposare a bassa temperatura per 48 ore. Dopo il travaso, il mosto fermenta attorno ai 16 °C con lieviti selezionati. La fermentazione alcolica è molto lenta, può durare anche un paio di mesi. Quando viene raggiunto il giusto equilibrio tra alcol svolto e zuccheri residui, il vino viene microfiltrato in modo da arrestarne il processo fermentativo.

Affinamento

In barrique di rovere francese per 48 mesi.

Grado alcolico 13% vol

Abbinamenti

Le tipiche Ciambelle di San Biagio per millenni hanno accompagnato il suo sorseggiare. Spingiamoci oltre con degli amaretti ricoperti di cioccolato fondente, ottimo con classici lievitati delle feste di ottima fattura, con gocce di cioccolato, canditi ed uvetta. Da proporre con scorzette di arancia candita, oppure con fichi secchi con una generosa mandorla nel cuore, sempre ricoperti di extra fondente. Assolutamente da provare con erborinati ben stagionati nazionali ed esteri, provatelo al fianco di un Vintage Blu Stilton PDO.