

# SCHEDA TECNICA del VINO

**Selezioni Acquario sas – TRANI (BT)**

## *in Nomine Patris*

**Puglia**  
**Indicazione Geografica Tipica**  
**2024**  
**Moscato Passito**

**Uvaggio:** Moscato di Trani in purezza anche detto “Reale”  
**Zona di produzione:** agro di Trani alla Contrada *Capirro*  
**Tessitura terreno :** di medio impasto, tendente al calcareo  
**Esposizione e altimetria :** nord-sud a 150 m.s.l.m.  
**Estensione dei vigneti :** 0,5 ha  
**Sistema di allevamento :** spalliera tenuta a guyot  
**Densità di impianto :** 4200 p. / ha  
**Resa uva per pianta :** meno di 2 Kg  
**Resa in vino :** 20 HL su 0,5 Ha (pari a una resa del 45%)  
**Periodo di vendemmia :** prima decade di Ottobre  
**Raccolta :** esclusivamente a mano ed in cassette da 20 kg  
**n. bottiglie al raccolto 2024 :** 3.900  
**Fermentazione Alcolica:** in acciaio inox a carico di Lieviti selezionati ed a temperature < a 20°C  
**Fermentazione Malolattica:** non completata  
**Affinamento:** dopo il termine della fermentazione alcolica, il vino è stato conservato per 12 mesi in tonneaux di rovere francese della capacità di 500 litri  
**Note organolettiche :** vino di grande stoffa e carattere, ottenuto nel rispetto delle uve autoctone di origine di cui fa apprezzare la pienezza, la complessità aromatica e gustativa che ricordano la rosa, i fichi secchi e il miele.  
**Abbinamenti gastronomici:** rigorosamente con la pasticceria secca della tradizione pugliese ottimo anche su formaggi piccanti e aromatici stagionati; va servito fresco a temperature vicine ai 14-15°C.

### **Parametri enologici :**

Grado Alcolico :	14,97 %/vol	Acidità totale:	5,60 g/l
Estratto secco netto:	24,80 g/l	Acidità volatile:	0,64 g/l
Zuccheri residuali:	105,0 g/l	Solfiti totali:	134 mg/l

---

**CON “SELEZIONI ACQUARIO” ABBIAMO REALIZZATO LA NOSTRA IDEA DEL VINO COME QUALCOSA CHE DA SEMPRE, APPARTIENE ALLA STORIA DELLA NOSTRA TERRA E DELLA NOSTRA FAMIGLIA.**

*Cristoforo e Pasquale Pastore*

*“i nostri Vini lontani dalle mode”*

*selezioni  acquario*

# SCHEDA TECNICA del VINO