

IN NOMINE PATRIS

Moscato Passito IGT Puglia 2024

UVAGGIO: Moscato di Trani in purezza anche detto "Reale"

ZONA DI PRODUZIONE: agro di Trani alla contrada Capiro

TESSITURA TERRENO: di medio impasto, tendente al calcareo

ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA: nord-sud a 150 mslm

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 tonneau 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

ESTRATTO SECCO NETTO 24,80 g/l

ZUCCHERI RESIDUI 105 g/l

ACIDITÀ TOTALE 5,60 g/l

ACIDITÀ VOLATILE 0,64 mg/l

SOLFITI TOTALI 134 mg/l

selezioni  *acquario*

SELEZIONI ACQUARIO SNC

VIA MASCAGNI 9 - 70059 TRANI BT

TEL. +39 3315021342 +39 3336984026

WWW.SELEZIONIAQUARIO.IT

INFO@SELEZIONIAQUARIO.IT



in nomine Patris

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