Wijnfiche

Tenuta Secolo IX - Moscatello di Castiglione Passito - 0,50 L | Colline Pescaresi IGP (Abbruzzo) Italië — 2020

Vinificatie

De druiven worden in alle vroegte 's morgens geplukt tijdens de eerste week van september. Voor deze Moscatello plukt men de overrijpe druiven van de oudste wijnstokken in de wijngaard. Ze worden in manden van maximaal 5 kilo gestoken. Na een zorgvuldige selectie, splitst men de druiven in twee delen. Eén deel wordt geperst in een inerte omgeving en vervolgens gaat de most in stalen gistingstanks. Van het ander deel ondergaan de druiven een pelliculaire maceratie gedurende 18 uren aan 4°. Nadien volgt een zachte persing en rijpt dit deel in Franse eiken vaten. Tenslotte assembleert men de twee delen en blijft de wijn ongeveer 6 maanden rusten in de fles, alvorens op de markt te komen.

Smaak

De wijn heeft een schitterende, strogele kleur. In de neus ontdekken we acacia, perzik en geconfijte citroen. In de mond is de wijn zacht, met aroma's van citrus, ananas, passievrucht en wat gember. Op de achtergrond ontdekken we minaraliteit en wat zoethout.

Gerechten

Gebak | Dessert - rode vruchten | Foie gras | Kaas - gerijpt

Algemene info

Type: Witte wijn
Druivenrassen: Moscatello
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): + 7-10
Serveertemperatuur: 10-12 °C
Smaakprofiel: Zoet

