Wijnfiche

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

Vinification

Les raisins sont cueillis tôt le matin pendant la première semaine de septembre. Pour ce Moscatello, on cueille les raisins surmûris des plus vieilles vignes du vignoble. Ils sont mis dans des paniers allant jusqu'à 5 kilos. Après une sélection minutieuse, les raisins sont divisés en deux parties. Une partie est pressée dans un environnement inerte puis le moût est envoyé dans des cuves de fermentation en acier. D'autre part, les raisins subissent une macération pelliculaire pendant 18 heures à 4 °. Ceci est suivi d'un pressurage doux et cette partie est élevée en fûts de chêne français. Enfin, les deux parties sont assemblées et le vin est laissé dans la bouteille pendant environ 6 mois avant sa commercialisation.

Dégustation

Le vin a une belle couleur jaune paille. Au nez, on découvre l'acacia, la pêche et le citron confit. En bouche, le vin est doux, avec des arômes d'agrumes, d'ananas, de fruit de la passion et de gingembre. En fond, on découvre la minaralité et un peu de réglisse.

Mets adaptées

Gâteau | Dessert - fruits rouges | Foie gras | Fromage - mûr

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Moscatello
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 7-10
Servir à: 10-12 °C
Profil de goût: Demi



DULST wijn met advies - Bierbeekstraat 21 - 3052 Blanden
Tel: 016/40 10 28 | E-mail: wijnen@dulst.be | www.dulst.be