ACQUISTATO IL .....

Passito Liberty Moscato di Trani DOC 2008

Un passito aristocratico alla portata di tutti

Con Franco abbiamo abbinato il Liberty …all'uva passa! Un concentrato esplosivo di agrumi canditi, dattero e frutta secca.

"Tanto eccellente ch'è cosa molto delicata da gustare": Fra' Leandro Alberti, autore della "Descrittione" d'Italia, l'aveva definito così già nel '500. E cent'anni prima Roberto d'Angiò, conte di Trani, aveva calmierato le esportazioni di cotanto nettare, con buona pace dei mercanti veneziani. Il Moscato di Trani: una delizia lunga più di mille anni. Nel 1974 è stata riconosciuta la DOC, e oggi questa eccellente declinazione della viticoltura meridionale è una realtà conosciuta, ma che ha ancora molto da dire. Franco di Filippo è stato capace di raccogliere un'eredità così ingombrante esprimendosi in questo Passito dalle infinite sfumature.
Franco non ha dubbi, l'appassimento va fatto in vigna, dove il caldo sole di Puglia agisce direttamente sulle bucce e crea quel potenziale aromatico inconfondibile. Il risultato? Un passito centrato, elegante, strutturato, che vi attrae in un sogno fatto di soffici sentori di terra murgiana.

La Vigna

Terreno	Tufaceo-Calcareo
Esposizione	Sud, a.l.m.
Allevamento	Pergola pugliese a due tralci
Densità imp.	1.600 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Provenienza	Puglia
Uve	Moscato reale
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	Godibile oggi, si presta ad un affinamento di 4/5 anni
Abbinamento	Frutti di mare, formaggi di media stagionatura, frutta secca salata, cioccolato fondente
Vinificazione	Le uve vengono diraspate e pigiate con macerazione a freddo per 24 ore, pressatura soffice e pulizia del mosto, la fermentazione mediamente dura circa due mesi a temperatura controllata sino al naturale blocco fermentativo. Affinamento in acciaio inox e successivamente in bottiglia per 6 mesi.
Sensazioni	Colore giallo oro luminoso; al naso tante sfumature: mandorla, miele, scorze candite e dattero; bocca centrata e calda che conferma i sentori del naso.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821