

Moscato passito di Saracena

Calabria IGT 2014

Cantine Viola

Il Moscato passito di Saracena delle Cantine Viola è un Calabria IGT, prodotto con uve di Guarnaccia e uve di Malvasia. Norman Douglas, nel 1915, nel suo libro "OldCalabria" scriveva: "...sorge il prospero paese di Saracena, famoso fin dai secoli passati per il suo moscato. Lo si ottiene dall'uva portata dai saraceni da Maskat".

CARATTERISTICHE

Tipo Passito

Sottotipo Bianco

Disciplinare Calabria

Denominazione IGT

Annata 2014

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Calabria

Localizzazione Saracena

Certificazione Biologico

Vitigno Guarnaccia 50% ;malvasia 50%

Gradazione 15.00 % vol.

Formato Half (0.5 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Colore giallo ambrato

Gusto Dolce, fresco, , ampio, avvolgente, fine, intenso, molto persistente con sentori di albicocca, fichi, datteri e arancia candita

Profumo Intenso, molto persistente, fine con profumi di albicocca fichi secchi frutta esotica e scorza di arancia candita

Abbinamenti Dolci, formaggi a media stagionatura

Temperatura di servizio 12° C

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine 350 m m

Tipologia terreno Argilla rossa

Allevamento Cordone speronato

Densità impianto 4600 piante/ha

Epoca vendemmia Prima decade d'ottobre

Vinificazione Appassimento naturale delle uve e lenta fermentazione del mosto in acciaio con lieviti indigeni e aggiunta di mosto concentrato proveniente da acini selezionati

Maturazione 2 mesi in acciaio, di cui 6 mesi sulle fecce fini