



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 "Old Calabria" scriveva: "...sorge il prosperoso 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