



# 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 prospero paese di Saracena, famoso fin dai secoli passati per il suo moscato. Lo si ottiene dall'uva portata dai saraceni da Maskat".

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Passito
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Calabria
<b>Denominazione</b>	IGT
<b>Annata</b>	2014
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Calabria
<b>Localizzazione</b>	Saracena
<b>Certificazione</b>	Biologico
<b>Vitigno</b>	Guarnaccia 50% ;malvasia 50%
<b>Gradazione</b>	15.00 % vol.
<b>Formato</b>	Half (0.5 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Colore giallo ambrato
<b>Gusto</b>	Dolce, fresco, , ampio, avvolgente, fine, intenso, molto persistente con sentori di albicocca, fichi, datteri e arancia candita
<b>Profumo</b>	Intenso, molto persistente, fine con profumi di albicocca fichi secchi frutta esotica e scorza di arancia candita
<b>Abbinamenti</b>	Dolci, formaggi a media stagionatura
<b>Temperatura di servizio</b>	12° C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Altitudine</b>	350 m m
<b>Tipologia terreno</b>	Argilla rossa
<b>Allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Densità impianto</b>	4600 piante/ha
<b>Epoca vendemmia</b>	Prima decade d'ottobre
<b>Vinificazione</b>	Appassimento naturale delle uve e lenta fermentazione del mosto in acciaio con lieviti indigeni e aggiunta di mosto concentrato proveniente da acini selezionati
<b>Maturazione</b>	2 mesi in acciaio, di cui 6 mesi sulle fecce fini