



cantinazaccagnini.it

Tipologia

Colline Pescaresi IGT Passito Bianco

Vitigno

Moscato

Zona di produzione

Provincia di Pescara

Sistema di allevamento

Tendone e Spalliera

Tipologia di terreno

Argilloso di medio impasto

Epoca di raccolta

Solitamente tardiva

Vinificazione

Pigiatura soffice delle uve, pressatura sottovuoto, fermentazione della frazione limpida.

Maturazione ed affinamento

In acciaio, con successivo affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Colore: Vino di colore giallo oro.

Olfatto: Profumi di frutta dolce passita, di cedro, albicocca disidratata e miele.

Gusto: Si presenta con estrema dolcezza, mitigata da una buona freschezza, che ne prolunga le sensazioni aromatiche di frutta passita.

Longevità in bottiglia

Mediamente messo in commercio un anno dopo la vendemmia; si esprime al meglio nei due anni successivi.

Modalità di conservazione

Luogo fresco e asciutto

Modalità di trasporto

Temperatura ambiente

Gradazione alcolica 13% vol

Temperatura di servizio 10-12°C