



DOVIZIA

TERRE DI CHIETI IGP MOSCATO PASSITO

Uve: Moscato.

Terreno: medio impasto tendente all'argilloso.

Altitudine: 200 m sul livello del mare.

Sistema di allevamento: pergola abruzzese.

Vendemmia: raccolta tardiva di fine novembre.

Appassimento: sulla pianta.

Vinificazione: le uve raccolte a mano, dopo la fase di pigiatura, vengono raffreddate e lasciate a contatto con le bucce per circa 6/8 ore (criomacerazione). Segue la separazione delle stesche con pressatura soffice e fermentazione alcolica a temperatura controllata di 15/18°C in acciaio.

Affinamento: 6 mesi in acciaio.

Dati tecnici: residuo zuccherino 90 g/L, acidità totale 5,80 g/L, pH 3,30.

Occasioni: dessert eleganti con gelati artigianali e cantuccini. Ottimo anche abbinato a formaggi stagionati con confetture e frutta secca.

Grapes: Moscato.

Soil: medium texture tending to clayey.

Altitude: 200 m MSL.

Training system: Abruzzo pergola.

Harvest: late harvest at the end of November.

Drying: on the plant.

Vinification: the hand-harvested grapes, after the crushing phase, are cooled and left in contact with the skins for about 6/8 hours (cryomaceration). Separation of the skins with soft pressing, then alcoholic fermentation at a controlled temperature of 15/18°C in steel.

Ageing: 6 months in steel.

Technical data: residual sugar 90 g/L, total acidity 5,80 g/L, pH 3,30.

Occasions: elegant desserts with artisanal ice cream and cantuccini. Excellent also paired with aged cheeses with jams and dried fruits.