

sètale




BORGOTURRITO
viticoltori dal 1890

MOSCATO BIANCO PASSITO

Indicazione Geografica Protetta

PUGLIA



Giallo dorato con note di albicocca disidratata, cedro candito, miele e frutta secca. Sorso dolce e vellutato, progressione elegante che conduce ad una lunga chiusura, giocata tra agrumi e sale



Adatto con pasticceria secca,
formaggi erborinati

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE MOSCATO BIANCO PASSITO IGP PUGLIA

VITIGNO 100% MOSCATO

ALCOL 14,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10°C

FORMATO 375 ML

TERRENO Medio impasto tendente all'argilloso

DENSITÀ D'IMPIANTO 4.347 viti per ettaro

SISTEMA D'ALLEVAMENTO e POTATURA Spalliera con potatura a cordone speronato

RESA 1,8 kg d'uva per ceppo

EPOCA DI VENDEMMIA Prima decade di agosto

RACCOLTA Manuale in cassette da 15 kg

APPASSIMENTO Sui graticci all'aperto per 15 giorni circa

VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO Vinificazione in bianco con fermentazione in barrique, affinamento in barrique per 12 mesi e affinamento in bottiglia per 12 mesi