

MOSCATO DI TRANI

Denominazione di Origine Protetta



Area di produzione

Nord di Bari – Contrada Schinosa – Trani a 70mt. s.l.m

Varietà

100% Moscato Reale DOP - Trani

Vigneti

Moscato coltivato al fog. 57 p.lla 18-19-30 per una superficie complessiva di Ha 2,33, alle spalle dello stabilimento vinicolo aziendale.

Allevato a spalliera con cordone speronato su terreni tendenzialmente tufaceo-calcarei con una densità di 4500 piante per ettaro.

Vinificazione

Le uve Moscato Reale di Trani vengono lasciate appassire per circa un mese sulla pianta fino alla metà di ottobre, per poi essere raccolte e procedere alla vinificazione. Le uve vengono diraspate e dopo 24 ore di macerazione a freddo inizia la fermentazione del mosto in purezza con temperatura controllata a circa 16° C. Esauritasi la fermentazione alcolica e quella malolattica, il vino viene filtrato e stoccato nelle cantine dell'Azienda in attesa dell'imbottigliamento, effettuato non prima del 1° marzo successivo alla vendemmia, come richiesto dal disciplinare dop del Moscato di Trani.

Maturazione

In acciaio inox. Successivo affinamento in bottiglia per un periodo di 1-2 mesi.

Note di degustazione

Colore dorato brillante. Intense note agrumate con ampio ed armonico profumo di Moscato. Sapore pieno con retrogusto leggermente salmastro influenzato dalle brezze marine. Persistente sentore di mandorla.

Abbinamenti gastronomici

Un vino che si accompagna molto bene a formaggi piccanti come aperitivo ed a pasticceria secca come dessert. Servire fresco a 10°/12° C.

Alcool %	Zuccheri residui g/lit	Acidità g/lit	Solfiti mg/lit
14,5	89	5,2	totale 95 / libera 30