



Moscato Passito di Saracena 2015

Cantina: Cantine Viola

Denominazione: Calabria IGT

Tipologia: Bianco

Regione: Calabria

Vitigni: 50% Guarnaccia Bianca, 48% Malvasia, 1% Moscatello Di Saracena, 1% Adduroca

Certificati: Biologico

Denominazione: Calabria IGT

Annata: 2015

Grado Alcolico: 14.0 %Vol

Formato: 0.500 Lt

Lieviti: Autoctoni

Abbinamenti: Formaggi Erborinati, Frutta, Pasticceria secca

Invecchiamento: fino al 2025

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Il Moscato di Saracena è un raffinato e delizioso vino passito da meditazione che, prodotto solo in questo paese con un procedimento antichissimo, prevede la vinificazione separata dell'uva moscato, ottenuta dal vitigno autoctono e da altre uve. Il mosto ottenuto vinificando le uve malvasia e guarnaccia viene concentrato per aumentare il tenore zuccherino, mentre l'aroma ed il gusto particolari provengono dall'uva moscatello, raccolte e appassite alcune settimane prima della vendemmia. Gli acini del moscatello e dell'adduroca disidratati vengono selezionati, schiacciati manualmente e quindi aggiunti al mosto concentrato (prima spremitura). Il Passito Moscato di Saracena viene prodotto secondo i dettami dell'agricoltura biologica, che caratterizza tutta l'azienda Cantine Viola. Viene fatto fermentare in tini di acciaio con l'utilizzo di lieviti autoctoni e conservato in acciaio per almeno sette mesi prima della commercializzazione.

Note di degustazione

Moscato Passito di Saracena di Cantine Viola che supera brillantemente l'esame olfattivo con il suo meraviglioso colore giallo ambrato con riflessi aurei, limpido e consistente. All'olfatto è intenso, molto persistente, con profumi di frutta esotica, fichi e datteri secchi, albicocca e arancia candita. In bocca Moscato Passito di Saracena è ovviamente dolce, ma anche fresco e ampio e avvolge il palato con grande intensità e persistenza.