

Perla Antiqua *Passito di Moscato Salento IGP*



ZONA DI PRODUZIONE

Vino ottenuto da uve prodotte in agro di Copertino.



VARIETÀ

Moscato Reale 100%.



VIGNETI

Cordone speronato.



VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate e pigiate con macerazione a freddo per 24 ore, pressatura soffice e pulizia del mosto. La fermentazione mediamente dura circa un mese a temperatura controllata sino al naturale blocco fermentativo.



AFFINAMENTO

6 mesi in silos in acciaio inox.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore giallo dorato e luminoso, bouquet molto intenso con profumi di pesca e vaniglia, armoniosamente perfetto al palato, risulta morbido e caldo.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Particolarmente indicato a fine pasto con macedonia di frutta, dolci da forno, e sul gelato.



Per svelare la sua autentica personalità è assolutamente indispensabile servire alla temperatura di 13-14 °C.



14% vol

I grappoli rimangono ad appassire in pianta sino al raggiungimento di una concentrazione zuccherina ed aromatica ottimale.

bottiglia da 500 ml