



MOSCATO Passito

BASILICATA | IGP

Vitigno

Moscato

Sistema di allevamento

Guyot

Composizione del terreno

Argilloso

Altitudine

300 Metri Slm

Resa

60qL/ha

Vendemmia

Settembre

Raccolta

Manuale

Descrizione Organolettica

Colore giallo oro con riflessi ambrati.

All'olfatto intenso e persistente aromatico con sentori di rose appassite pesca gialla, albicocca, fichi secchi e miele. Al gusto molto equilibrato e pulito dolce, con un retrogusto leggermente amarognolo caratterizzato dal vitigno.

Accostamenti

Formaggi erborinati, dolci da forno dessert, pasta di mandorle.

Temperatura Di Servizio

10-12° C

MOSCATO Passito

BASILICATA | IGP

Vine

Moscato

Growing System

Guyot

Soil Composition

Clay

Altitude

300 Meters A.S.L.

Yield

60qL/ha

Harvest

September

Harvesting Method

Manual

Organoleptic Description

Golden yellow with glints of amber. intense and persistent aromatic smell, with aromas of withered roses, yellow peach, apricot, dried figs and honey. Very well-balanced and clear taste, sweet, with a slight bitter aftertaste, characteristic of the vine.

Served With

Marbled cheese, cakes, desserts, marzipan.

Serving temperature

10-12° C



Tenuta i Gelsi S.r.l.s.

C.da Paduli Monticchio Bagni

85028 Rionero in Vulture (PZ)

BASILICATA | ITALY

Tel +39 0972 080289 | Fax +39 0972 080288

info@tenutaigelsi.com | www.tenutaigelsi.com

