

PIANI DI TUFARA

MOSCATO DI TRANI DOC DOLCE NATURALE



Il Moscato di Trani è il più classico vino da dessert della Puglia. L'area geografica delimitata dal disciplinare di produzione del "Moscato di Trani" è molto ampia comprendendo il territorio che, tra la Murgia ed il Mare Adriatico, si estende da Canosa fino a Bitonto, nel centro-nord della Puglia. Ma la zona di produzione per eccellenza è quella del Comune di Trani dove questo vitigno esprime il meglio delle sue caratteristiche nei terreni tufacei presenti in questo territorio. Alcuni vigneti ad alberello sono allevati sul fondo di cave di tufo abbandonate, dette "tufare".

VARIETÀ: 100% Moscato Reale

VINIFICAZIONE: La vendemmia avviene nella terza settimana di Settembre con il 20% delle uve che viene posto in cassette ad appassire. Dopo una delicata pressatura, il mostro fermenta a 18° C in serbatoi di acciaio per circa 15 giorni.

AFFINAMENTO: Avviene per circa 3 mesi in barriques di rovere francese di secondo passaggio e poi ancora in vasca di cemento vetrificato prima dell'imbottigliamento.

DATI ANALITICI: Alcool: 14,00%; Acidità Totale: 5,55 g/l; pH: 3,48; Zucchero Residuo: 115 g/l; Totale SO₂: 135 mg/l

AREA DI PRODUZIONE: Zona D.O.C. Moscato di Trani nel centro nord della Puglia

VIGNETI: Allevati a cordone speronato su terreni tufacei profondi, hanno una resa di soli 50-60 quintali di uva per ettaro.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore giallo carico e brillante; bouquet complesso di fiori di acacia, albicocca, ananas, buccia d'arancia candita; palato ricco, caldo e complesso, dolce, ma con finale asciutto che invita ad un altro sorso.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Quelli classici, con la pasticceria secca e i dolci delicati. È molto interessante con tartine salate e formaggi profumati e saporiti, ma non piccanti. Va servito freddo.

CONSERVAZIONE: La buona struttura e il grado zuccherino permettono al Piani di Tufara di evolvere felicemente in bottiglia per 6-7 anni.