

## I CLASSICI

# DULCIS IN FUNDO

### DULCIS IN FUNDO

Moscato di Trani DOC  
Dolce Naturale

#### vitigni utilizzati:

Moscato reale di Trani

#### zona ubicazione vigneti:

Territorio pugliese – vigneti ubicati nell'area della DOC Moscato di Trani

**altitudine:** 300 mt. s.l.m.

#### tipo di suolo:

alluvionale di medio impasto

#### sistema di allevamento:

controspalliera cordone speronato

**ceppi/ha:** 5.000

**resa uva q.li/ha:** 60 q.li

#### vendemmia:

3<sup>^</sup> decade di settembre, dopo leggero appassimento sulla pianta

#### vinificazione:

pressatura soffice con fermentazione a temperatura controllata che viene interrotta al momento opportuno per la conservazione del residuo zuccherino

#### affinamento:

acciaio 8 mesi - bottiglia

**alcol svolto:** 14,0%

**zuccheri residui:** 70 g/l (4,20% vol)

#### colore:

vino dal colore giallo paglierino con riflessi dorati che si accentuano con l'invecchiamento

#### profumo:

bouquet intenso con aroma caratteristico dell'uva di provenienza

#### sapore:

dolce, ben equilibrato, con sensazioni di frutta esotica

#### abbinamenti:

classico vino dolce da dessert, ideale da abbinare a pasticceria secca e lievitata, crostate, dolci a base di mandorle. Piacevole apprezzarne le qualità come vino da meditazione

#### temperatura di servizio:

8°-10°C

#### conservazione:

in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore

#### formati disponibili:

bottiglia lt. 0,500

### DULCIS IN FUNDO

Moscato di Trani DOC  
Sweet white wine

#### grapes:

Moscato reale di Trani

#### vineyard location:

Apulia – vineyards located in the Moscato di Trani DOC area

**altitudine:** 300 mt. a.s.l.

#### soil:

alluvial with medium texture

#### training system:

vertically trellised spurred cordon

**plants/ha:** 5,000

**grape yield kg/ha:** 6,000 kg

#### harvest:

late September, after slight withering on the plant

#### vinification:

soft pressing with fermentation under controlled temperature, which is interrupted at the right time to preserve the residual sugar

#### ageing:

steel 8 months - bottle

#### alcohol content:

14,0% by vol

**residual sugar:** 70 g/l (4.2% by vol)

#### colour:

straw yellow with golden glints becoming more marked with ageing

#### smell:

intense bouquet with the typical aroma of this kind of grapes

#### taste:

sweet, well-balanced, with notes of exotic fruit

#### food pairing:

classic sweet dessert wine, perfect to match cookies and cakes, tarts, almond cakes. Particularly agreeable as a meditation wine

#### serving temperature:

8°- 10°C

#### storing:

in a cool place, away from light and sources of heat

#### available sizes:

bottle lt. 0.500

