MASSERIA
CUTURI
1881

Picciobianco
Salento IGP Moscato Bianco Passito
2022

VIGNA
Uvaggio: Moscato Bianco 100%
Terreno: Franco argilloso, con scheletro di natura calcarea
Altitudine: 50 mt
Densità: 5681 piante/ettaro
Tipo di allevamento: Spalliera con sistema di allevamento a guyot.

VINIFICAZIONE . Vendemmia a metà settembre.
Appassimento su plateaux di 30 giorni.
Dopo la diraspatura, la fermentazione (a temperatura controllata 15° -22°) termina naturalmente fino al raggiungimento dei 13% vol., ottenendo un piacevole residuo zuccherino finale.

Alcol: 13,00 %
Zuccheri: 75 g/l
Acidità: 6.06 g/l
pH: 3.70

CERTIFICAZIONI
Certificazione BIO

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Colore: Giallo ambrato .

Olfatto: Al naso si presenta intenso, aromatico con profumi di confettura di albicocca, agrumi canditi e frutta disidratata.
Intense note vanigliate

Gusto: Caldo e morbido. Il sorso è avvolgente, permane la frutta candita con note morbide di miele Buona sapidità che bilancia le sensazioni dolci

Abbinamenti:Un vino da meditazione da abbinare alla pasticceria secca e formaggi erborinati

Temperatura di servizio: 16°-18°

BOTTIGLIE PRODOTTE: 1150

CURIOSITÀ:
Che cos'è il piccio? Parola tipica dialettale pugliese che indica il capriccio, l'inquietudine che può essere consolata da momenti sereni e dal sorso dolce di un passito

MASSERIA CUTURI SOC. AGR.SRL
Strada Provinciale 137 · 74024 Manduria (TA) · Italia · Tel. + 39 045 8880143 · info@masseriacuturi.com
masseriacuturi.com