



“Nettare di Circe”

Scheda Tecnica

Caratteristiche generali

Tipologia: Lazio I.G.P. Passito Dolce.

Prima annata di produzione: 2003

N° medio bottiglie prodotte annualmente: circa 700 (bt. da 375 ml).

Uvaggio: Moscato Bianco in purezza.

Terreno e forme d' allevamento

Zona d'origine: territorio nel comune di Sabaudia nei pressi del promontorio del Circeo.

Tipo di terreno: sabbioso - sub-alcino - non calcareo

Sistema di allevamento: filare a cordone speronato

Gestione della vigna: a basso impatto ambientale, senza uso di diserbanti né di pesticidi, con concimazione organica e con impiego della lotta integrata per il controllo delle avversità.

Densità di impianto: oltre 5.200 piante per ettaro.

Anno d'impianto del vigneto: 1999

Resa per ettaro: 60 q.li di uva.

Epoca di vendemmia: al raggiungimento della perfetta maturazione, in genere la prima decade di Settembre.

Raccolta: le uve sono raccolte a mano, con accurata selezione dei grappoli migliori e più sani sulla pianta, posti in cassette e velocemente trasportati in cantina.

Qui successivamente avviene un'ulteriore cernita e posizionamento in piccoli plateau (max 3 kg) di plastica, i quali vengono alloggiati in serra per l'appassimento che dura 2/3 settimane.

Vinificazione

Vinificazione: al raggiungimento delle concentrazioni zuccherine desiderate (circa 30-32° Babo), i grappoli sono diraspati a mano, e gli acini appassiti sono pigiati con un piccolo torchio manuale.

Il mosto che si ottiene inizia una lenta fermentazione in un serbatoio di acciaio inox. A fine fermentazione, il vino viene travasato e posto in piccole botti di rovere.

Temperatura di fermentazione: max 20°C

Maturazione: 12 mesi in caratelli di rovere di Allier da 56 litri.

Affinamento in bottiglia: minimo 8 mesi

Caratteristiche fisico – chimiche

Gradazione alcolica: 14,0% vol

Acidità Totale: 6,0 g/L

pH: 3,60

Zuccheri residui: 140 g/L

Estratto secco netto: 45 g/L

Caratteristiche organolettiche

Colore: topazio luminoso pieno

Odore: ampio e delizioso di albicocca secca, di agrumi canditi, di macchia mediterranea, di spezie arabesche e dai toni lievemente incensati.

Sapore: dolce, affatto stucchevole, caldo e morbido, sapientemente equilibrato dalla nota acida e soprattutto da quella sapida, con finale dolce, fruttato, speziato e saporito, finissimo e persistente.

Modalità di servizio

Temperatura di servizio: 8-10° C d'inverno ed ancor meno d'estate, in calici a tulipano dall' alto stelo

Abbinamento gastronomico: Perfetto con pasticceria da forno, ma anche con antipasti di prosciutto e melone e prosciutto e fichi, interessante potrebbe essere l'accostamento a paté di fegato di volatili e foie gras.

Riconoscimenti

ha ottenuto il diploma di menzione speciale nelle ultime quattro edizioni del "Concorso Internazionale dei Vini Passiti e da meditazione".



Tre Terre

AZIENDA VITIVINICOLA MACCOTTA FORTUNATO

Loc. B.go S. Donato (LT) | Via Pontina Km 85,800, 04010 Sabaudia | T +39 0773 50703 | M +39 338 3066994
RIVA 02665140592 | C. F. MCCFTN74M27E472K | E info@3terre.it | www.3terre.it