



MOSCATO Passito

BASILICATA - Indicazione Geografica Tipica

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 - Indicazione Geografica Tipica

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



Azienda Agricola Ofanto Srl

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