



COSTANTINO

WINES



CORI

PASSITO DI MOSCATO GIALLO

TERRE SICILIANE
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VITIGNO:

Moscato giallo 100%

ZONA DI PRODUZIONE:

Contrada Zucco, Carini (PA)

TIPO DI TERRENO:

Calcareo, sabbioso, argilloso

VENDEMMIA:

manuale, terza decade di Settembre

VINIFICAZIONE:

le uve subiscono un primo appassimento in pianta, in seguito vengono raccolte in cassette e portate in cantina. Dopo un'attenta selezione, i grappoli vengono riposti in appositi graticci per l'appassimento. Al raggiungimento delle condizioni ideali, si procede alla diraspatura manuale e la relativa "passula" ottenuta viene messa in infusione per circa 40/50 giorni nello stesso moscato precedentemente vinificato a temperatura controllata di circa 14°C. Al termine di tale processo, l'infuso viene pressato manualmente all'antica in un vecchio torchio, il passito così ottenuto passa in piccole botti da 500 litri per un affinamento di circa 60 giorni e successivamente imbottigliato ed etichettato manualmente in bottiglie numerate da 500 ml.

ALCOHOL:

13,00%

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

di colore giallo dorato carico consistente. All'olfatto domina la dolcezza del miele arricchito da un ventaglio di spezie, dalla camomilla al cardamomo, dalla frutta secca al tabacco. In bocca prevalgono sapori di pasticceria e di uva passa. La beva è comunque fresca e agrumata.

GRAPE VARIETY:

Moscato giallo 100%

PRODUCTION AREA:

Contrada Zucco, Carini (PA)

SOIL:

Calcareous, sandy, clayey

HARVEST:

Manual, third decade of September

VINIFICATION:

grapes undergo a first drying on plant, then are collected in boxes and brought to the cellar. After careful selection, bunches are placed on special racks for further drying. When ideal conditions are reached, manual de-stemming is carried out and resulting "passula" raisin obtained is infused for about 40/50 days in the same Moscato wine, which was previously vinified at a controlled temperature of about 14° C. At the end of this process, the infusion is manually pressed in an old-fashion way through an old press. Then, the passito is transferred into small 500-liter barrels for an aging period of about 60 days and, afterwards, manually bottled and labelled in 500 ml numbered bottles.

ALCOHOL:

13,00%

TASTING NOTES:

Thick golden yellow coloured. The nose is dominated by the sweetness of honey, enriched by an ample bouquet of spices, which range from camomile to cardamon, from dried fruit to tobacco. Pastry and raisin flavours prevail in the mouth. However it keeps a fresh drink featured by citrus notes.

RICONOSCIMENTI / AWARDS:

2018 Vini Buoni d'Italia 4 stelle, Luca Maroni 89 punti