

  
**PASETTI**  
**GESMINO**

## **ABRUZZO PASSITO BIANCO DOP**

**ANNO DI PRODUZIONE: 2014**

### **ZONA DI PRODUZIONE**

Sito in Pescosansonesco a 550 metri sul livello del mare. Vigneto collocato ai piedi del Gran Sasso e Monti della Laga, in un territorio caratterizzato da un terreno argilloso-calcareo, con sottosuolo roccioso e un microclima che ne ammorbidisce le asperità.

Allevamento a filari con una densità di 5.000 ceppi per ettaro, esposizione a sud-est, produzione media 30-40 quintali per ettaro.

### **STORIA DEL VINO**

Il Moscato di Castiglione è un vitigno autoctono a bacca bianca appartenente alla grande famiglia dei moscati, di antichissima origine, ampiamente diffusi dai romani. Presente in Abruzzo, nella zona omonima, dove è sempre stato, deve la sua diffusione nelle regioni italiane meridionali ai coloni greci, che portarono con loro i semi e i tralci per poterlo coltivare nelle colonie della Magna Grecia.

La varietà bianca è la più pregiata. Le uve venivano già citate dai Romani come *Apicae* (da Catone) o *Apianae* (da Columella e Plinio). Il suo nome deriva da muscum (muschio) a causa del suo profumo.

La diffusione al Nord avvenne principalmente nel Medioevo grazie ai Veneziani, che con i loro commerci con le isole del Mediterraneo lo importarono in tutto il Nord Europa.

### **CARATTERI ORGANOLETTICI**

Vino di colore giallo dorato brillante, esplose con il suo intenso e aromatico bouquet di confettura di pesca e albicocca, fichi secchi e miele di acacia. Note di caramello e frutta candida completano un ricco ventaglio di sfumature odorose. Vino dolce caratterizzato da una notevole mineralità e una spiccata acidità, al finale presenta una persistenza olfattiva e gustativa di gran rilievo.

### **VENDEMMIA**

Inizio settembre. Raccolta manuale in cassette e successivo appassimento di 60 giorni

### **VINIFICAZIONE**

Pigiatura e pressatura soffice a basse temperature.

Fermentazione in acciaio a 15° C per 30 giorni circa. Microfiltrazione e imbottigliamento.

**AFFINAMENTO:** 4 mesi acciaio sulle fecce nobili, successivamente 12 mesi di affinamento in bottiglia. Lasciato per ulteriori 5 anni il vino accresce le proprietà gustative.

### **MODO DI SERVIRLO**

6-8 gradi C.

### **ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

Ottimo con biscotteria secca e prodotti di pasticceria. Interessante e piacevole l'abbinamento con formaggi di media stagionatura accompagnati da miele o marmellata

### **MODI DI CONSERVAZIONE**

La bottiglia va tenuta in posizione orizzontale in ambienti lontani da fonti dirette di luce, calore e rumore, ad una temperatura che varia dai 15 ai 18 gradi.

### **DATI ANALITICI**

Gradazione alcolica 15,00% vol.

Zuccheri 145 gr/lt

Acidità totale 6,21 gr/lt