

---

## GESMINO

---

ABRUZZO PASSITO  
BIANCO DOP



---

### DATI ANALITICI

---

Alcol: 13,00 - 15,00 % v/v

Zuccheri: 80 - 120 g/l

pH: 3,60 - 3,80

Acidità totale: 5,00 - 5,60 g/l

Acidità volatile: 0,60 - 0,80 g/l

---

### ABBINAMENTI

---

Biscotti secchi, formaggi freschi  
e stagionati, prodotti di  
pasticceria.

---

---

## UVA

---

### ZONA DI PRODUZIONE:

I vigneti si estendono nel Comune di Pescosansonesco a 550 m s.l.m. all'interno del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga. Il terreno è caratterizzato da una matrice franco-argillosa-calcareo, ricco in sostanza organica, in pendenza, esposto a nord-est. Il clima estivo è secco e ben ventilato.

### CARATTERISTICHE DELLA VARIETA':

Il Moscatello di Castiglione è una varietà autoctona abruzzese. Coltivato soprattutto nel territorio vicino il borgo di Castiglione, esso presenta un grappolo piccolo e spargolo ideale per l'appassimento, che può avvenire in pianta o in fruttai. Ricco in sostanze aromatiche, il Moscatello di Castiglione si distingue per la sua spiccata acidità.

---

## VINO

---

### VIGNETO

100% Moscatello di Castiglione, densità di 5200 ceppi/ha, resa di 60 q/ha, raccolta manuale in cassette verso la fine d'agosto.

### VINIFICAZIONE

Appassimento per 40 giorni in fruttai; macerazione fermentativa a 20°C per 24 ore con successiva svinatura e pressatura. Fermentazione continua a 16 - 18°C per poi arrestarsi naturalmente raggiunti i 13-14% vol. di alcol. Gli zuccheri residui lo rendono naturalmente dolce.

### AFFINAMENTO

In acciaio e successivo affinamento in bottiglia. Da conservare a 14 - 16 °C e consumare preferibilmente entro i 6 anni dalla vendemmia.

---

## ANALISI SENSORIALE

---

Colore giallo dorato cristallino. Sentori di confettura di pesca, fichi secchi e miele di acacia. Vino dolce caratterizzato da una notevole mineralità e una spiccata acidità; al finale presenta una persistenza olfattiva e gustativa di gran rilievo.

---