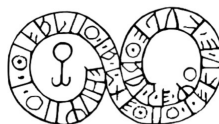


CÀLUSTRA - ZANOVELLO



VINO DEGLI EUGANEI

NERO MUSQUE'

Nell'ambito di un programma di sperimentazione con i vitigni a carattere Moscato, iniziato alcuni anni fa in collaborazione con l'Istituto "Vite e Vino" della Regione Sicilia, abbiamo posto particolare attenzione sull'ormai raro "Moscato Nero di Parenzo". E' una varietà che è stata abbandonata nel corso del '900 a causa della sua scarsissima produttività e "selvatichezza". Ma questo Moscato per gli stessi motivi può conferire al vino che se ne ottiene, se posto su magri terreni calcarei ben esposti alla luce, intensità e ampiezze aromatiche senza eguali.

Si presta ad un appassimento naturale in pianta semplicemente ritardando la vendemmia di alcune settimane, agevolato anche dalla peculiare acinellatura "fertile".

E' quindi un vino dolce prezioso e curioso, un concentrato di odori e sapori tipici della "macchia mediterranea".



VINO

Denominazione	Nero Musqué
Annata	2009
Uve	Moscato Nero
Tenore Alcolico	15 % vol.
Bottiglie Prodotte	n° 612 da 0,375 lt.

VIGNETO

Ubicazione	Costa di Bisaccia in Contrada Lavatore, Partinico (PA)
Superficie in ettari	0.65
Tipo di terreno	limoso, calcareo, da tufi gialli
Esposizione/Altitudine	alta collina (430 mt. slm) esposto a est, a circa 10 km dal Tirreno
Sistema allevamento	Guyot
Densità viti (piante/Ha)	5.300
Età media delle viti	4 anni
Resa uva per HA in Kg	2,5 ettolitri in tutto, ovvero 3,85 hl/ettaro
Epoca di vendemmia	20 settembre

METODOLOGIA DI VINIFICAZIONE E MATURAZIONE DEL VINO

Fermentazione in	tonneau da 500 lt di 3° passaggio
Controllo temperatura di fermentazione	non necessario
Durata fermentazione e/o macerazione	1 mese
Affinamento	in tonneau di 3° passaggio per 11 mesi
Modalità di stabilizzazione	spontanea
Conservazione	5 – 10 anni