

# MOSCARDELLO

MOSCATO I.G.T.



CITRA

# MOSCARDELLO

## MOSCATO I.G.T.

### MOSCARDELLO MOSCATO I.G.T. TERRE DI CHIETI

“Moscardello” è l’antico nome dialettale dato a questo delizioso vino dolce. E’ una produzione pregiata e limitata, ottenuta dal nobile vitigno Moscato. Per esaltarne le tipiche caratteristiche, le uve sono sottoposte ad un’accurata vinificazione a fermentazione “naturale”, che contribuisce a fare del “Moscardello” un gioiello dell’enologia Abruzzese.

**Tipo di vino:** Bianco Frizzante.

**Zone di produzione:** colline della provincia di Chieti.

**Uve:** 100% Moscato.

**Composizione dei terreni:** medio impasto, calcareo-argilloso a falde, che variano dal pede-montano del Monte Majella alle dolci colline, fino a giungere all’alta fascia della costa adriatica.

**Altimetria:** 130-380 m. s.l.m.

**Esposizione:** Sud, Sud-Est.

**Sistema di allevamento:** filare a cordone speronato e pergola abruzzese.

**Resa ettoltri di vino per ettaro:** 80.

**Epoca di vendemmia:** 2°-3° decade di agosto.

**Vinificazione:** il mosto, ottenuto da soffice spremitura delle uve, viene conservato in serbatoi termocoibentati. La lenta fermentazione che ne segue in autoclave esalta i caratteri aromatici del moscato.

**Affinamento:** in serbatoi di acciaio inox.

**Perlage:** fine e persistente.

**Colore:** giallo paglierino, con riflessi verdognoli.

**Odore:** tipicamente aromatico.

**Sapore:** dolce, equilibrato, persistente.

**Gradazione Alcolica:** 7,5% Vol.

**Temperatura di servizio:** 8/10 °C.

**Abbinamenti:** pasticceria fresca e dolci secchi.

### MOSCARDELLO MOSCATO I.G.T. TERRE DI CHIETI

“Moscardello” is the ancient local name for this delicious, sweet desert wine. It’s a distinguished and limited production, obtained from the noble Moscato grape. In order to bring out its unique aroma, the vinification process is based on “natural” fermentation, which contributes to making “Moscardello” a jewel in the Abruzzo winemaking crown.

**Wine category:** Sparkling White.

**Location of vineyards:** Hills of the Province of Chieti.

**Grapes:** 100% Moscato.

**Soil composition:** Medium mixture tending to be calcareous-clayey in layers, varying from the foothills of the Majella mountain, to the sweet hills on the high side of the Adriatic Coast.

**Altitude:** 130-380 m above sea level.

**Exposure:** South, South-East.

**Cultivation system:** Runner system and Abruzzo trellis.

**Yield (hectolitres per hectare):** 80.

**Harvesting period:** Second and third ten-day period of August  
**Vinification:** After a light crushing, the must is kept in isolated tanks. The following slow fermentation in autoclaves exalts the aromatic particularities of the Moscato grape.

**Refinement:** In stainless steel tanks.

**Perlage:** Subtle and persistent.

**Colour:** Straw-yellow with greenish nuances.

**Bouquet:** Typically aromatic.

**Taste:** Sweet, delicate and long lingering.

**Alcohol content:** 7,5% Vol.

**Service temperature:** 8/10 °C.

**Food pairing:** Fresh pastries and dry cookies.

### MOSCARDELLO MOSCATO I.G.T. TERRE DI CHIETI

“Moscardello” ist der alte dialektischer Name für diesen köstlichen süßen Wein. Er ist eine geschätzte und eingeschränkte Herstellung, die aus der edlen Rebesorte Moscato stammt. Um die typischen Eigenschaften zu preisen, werden Trauben sorgfältig durch „natürliche“ Gärung weinbereitet: dies Verfahren trägt dazu, “Moscardello” ein Juwel der Oenologie von Abruzzo zu machen.

**Weinart:** Prickelndes Weiß.

**Produktionsgebiet:** Hügel der Provinz von Chieti.

**Traubensorten:** 100% Moscato.

**Bodentypologie:** Kalk- und Tonhaltiges mittleres Kneten in Hängen, die aus dem Piedmont vom Berg Maiella bis zu den süßen Hügeln und dem hohen Gebiet von der Adriaküste ändern.

**Höhe ü.d.M.:** 130-380 m ü.d.M.

**Lage:** Süd, Süd-Ost.

**Zuchtart:** Ausläufersystem und Weinlaube aus Abruzzo.

**Traubenertrag (Hektoliter pro Hektar):** 80.

**Weinerntezeit:** Zweite, dritte Dekade von August.

**Weinbereitung:** Nach weicher Pressung der Trauben, wird der Most in isolierten Tanks bewahrt. Die folgende lange Gärung im Autoklav erhebt die aromatischen Eigenschaften von Moscato.

**Verfeinerung:** In Tanks aus Edelstahl.

**Perlage:** fein und beharrend.

**Farbe:** strohgelb mit grünlichen Nuancen.

**Bukett:** typisch wohlriechend.

**Geschmack:** Süß, ausgewogen, lang anhaltend.

**Alkoholgehalt:** 7,5% Vol.

**Diensttemperatur:** 8/10 °C.

**Gastronomische Vereinigung:** Frische Konditorei und trockene Kuchen.



CITRA VINI Soc. Coop. - C.da CUCULLO  
66026 ORTONA (CH) - ABRUZZO - ITALIA  
Tel. +39 085 9031342 - Fax +39 085 9031332  
citra@citra.it - www.citra.it