



Degustiamo un sorso **Sant'Andrea – IGT Lazio Moscato di Terracina – Capitolium - 2006**

Negli ultimi anni tutta la cantina è stata interamente rinnovata ed adeguata alle più moderne tecnologie per l'ottenimento di vini di qualità.

Pressi soffici per avere mosti dolci e pregiati, piccoli serbatoi in acciaio termocollati per esaltare e preservare al meglio le caratteristiche aromatiche dei vini, piccole autoclavi per la produzione di spumanti speciali e particolari, vinificatori dell'ultima generazione per estrarre dalle uve rosse colori intensi e tannini nobili, barrique di rovere per conferire ai vini profumi e caratteristiche uniche, una moderna linea di imbottigliamento infine per imprigionare tutto questo in una preziosa bottiglia.

Ma tutti gli sforzi fatti nella cantina nascono con il preciso compito di affiancare al meglio quello che la natura ci dà in vigna.

Rappresentano il meglio della produzione aziendale. Si dividono nella Linea Classica, con la tipica etichetta a forma di botte, che rappresenta l'anima storica dell'azienda e la Selezione Acquerelli, ultima nata, ma rappresenta la massima espressione dei tre elementi che ogni vino dovrebbe accorpate: Natura, Uomo e Tecnologia.

Scheda tecnica:

Vitigni: 100% moscato di terracina

Gradazione alcolica: 14°

Prima annata di produzione: 1996

Produzione media annuale di bottiglie: 12.000

Resa per ettaro: Circa 75 Q.li massimo per ettaro, resa in vino Max 40%

Vigneti:

Posizione geografica delle uve: Comune di Terracina, altitudine 450m s.l.m., distanza dal mare km 7

Terreno: A media tessitura con prevalenza di argille rosse, tipico delle colline intorno a Terracina

Esposizione e microclima: Sud/Sud Est, la zona risente molto dell'influenza del mare

Sistema di allevamento: Filare a guyot con una densità da 4.500 a 7.000 piante per ettaro

Vendemmia:

Nell'ultima decade di settembre ed i primi di ottobre, al momento della raccolta del Moscato di Terracina, viene effettuata un'attenta selezione delle uve, lasciando sulla pianta solo i grappoli più spargoli e più belli che, subendo una sovrammaturazione in pianta, vengono raccolti successivamente proprio per realizzare questo passito. L'uva viene poi posta in piccole cassette, dove rimane ad appassire per oltre 2 mesi in un ambiente appositamente realizzato.

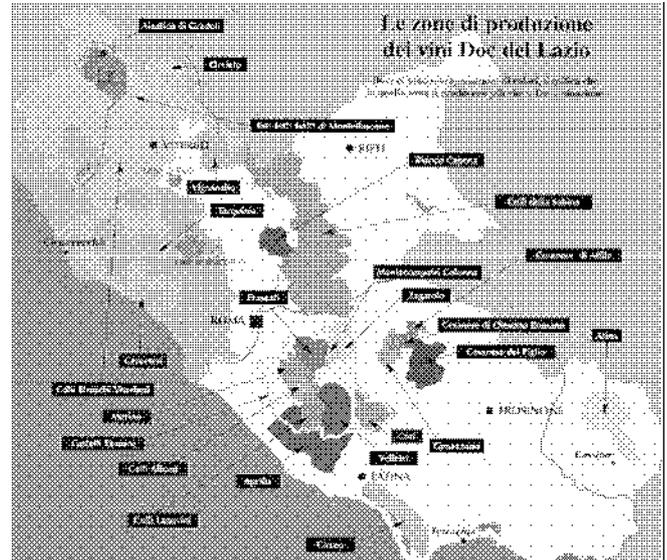
Vinificazione Maturazione e Affinamento:

La difficoltosa pigio-diraspatura, dovuta all'appassimento delle uve, avviene in modo molto delicato e la fermentazione si avvia dolcemente dopo una breve criomacerazione.

Il mosto fiore viene poi collocato in piccoli fusti termocollati dove termina la lenta fermentazione.

Dopo un riposo di tre mesi, una parte della massa, si affina per sei mesi in botti di rovere per maturare, evolversi ed acquisire aromi unici.

Successivamente viene imbottigliato e lasciato riposare in bottiglia per altri tre mesi prima di essere commercializzato.



Sommelier Express

Caratteristiche organolettiche

Esame Visivo

Limpido, Giallo ambrato, Consistente

Esame Olfattivo

Abb.Intenso, Complesso, Fine, Aromatico, Etereo, Fruttato, miele, fichi secchi e leggera vaniglia

Esame Gustativo

Dolce, Caldo, Abb. Morbido, Poco Fresco, Di Corpo, Poco Equilibrato, Intenso, Abb. Persistente, Fine

Temperatura di servizio

10°-12°

Abbinamento gastronomico

Torta alla Ricotta e Cioccolato, Strudel, Formaggi erborinati.

www.cantinasantandrea.it

Ai Tre Scalini – Via Panisperna 251 – Rione MONTI - 00184 ROMA

Tel. +390648907495 – aitrescalini@colosseo.org

www.sommelierexpress.org

