

Da una piccolissima vigna impiantata in modo promiscuo con uve Procanico, Verdello e Malvasia mescolate nei filari proprio come da usanze tradizionali della nostra zona, nasce "Musco".

Prodotto con utensili e attrezzature antiche in una grotta di tufo scavata sotto un bosco di castagni, senza utilizzo di energia elettrica, matura in botti di castagno e affina prima in damigiana e successivamente in bottiglia per diversi mesi. Anche l'imbottigliamento avviene manualmente.

Un vino ottenuto *"per desiderio di chi con consapevolezza, sapere ed utensili antichi vuole mantenere vivo il ricordo di una storia senza tempo"*

Classificazione:

Vino Bianco

Terreno:

Origine sedimentaria e argilloso

Esposizione E

Collinare altezza 350 mt. s.l.m.

Vitigni:

Procanico 50%

Verdello 30%

Malvasia 20%

Rese:

Vino ql.60 ad ettaro

Vinificazione:

La raccolta delle uve è manuale. Il mosto fa una macerazione di 4/6 giorni con le bucce in tino di castagno aperto senza follature.

La pressatura avviene grazie all'ausilio di un antico torchio a mano.

La fermentazione con lieviti naturali avviene in botti di castagno lentamente per 1 / 2 mesi.

Maturazione e affinamento:

1 anno in botte di castagno, 8 mesi in damigiane di vetro e poi in bottiglie coricate nella grotta di tufo per almeno 4 mesi prima della commercializzazione.

Produzione: 1600 bottiglie numerate

Note gustative:

Dal colore oro intenso brillante, ha un naso avvolgente e complesso di frutta gialla matura, mandorle, scorze di agrumi candite ed agrumi essiccati, miele di castagno e note di erbe aromatiche che gli donano quella freschezza che poi ritroviamo nell'assaggio. In bocca è strutturato e pur essendo setoso e morbido ha una scia acida e leggermente sapida ben integrata che lo rende un vino equilibrato.

Lunga persistenza gustativa con chiusura leggermente amarognola.

Abbinamenti:

Piatti semplici ed elaborati della tradizione umbra come passate di ceci e cicerchia, primi piatti in bianco a base di funghi, tartufo e con secondi di carni bianche o con piatti dai gusti più intensi come alici marinate, baccalà, coratella di agnello.



MUSCO vino bianco