



TENUTA DEL PRIORE

*Dolce  
Passato*



## DOLCE PASSATO

**Denominazione:** Bianco dolce

**Uve:** Moscato Giallo 100%

**Zona di produzione:** Colline Pescaresi - Collecorvino, Pescara, Abruzzo

**Esposizione ed altitudine:** da 250 m s.l.m.

**Sistema di allevamento e densità di impianto:** Guyot a 4400 viti/ettaro

**Alcool:** 13,5 % Vol.

**Annata 2016:** L'andamento climatico registrato per l'annata 2016 è stato piuttosto regolare, con precipitazioni pressoché in linea con la media abruzzese.

Nel complesso l'annata è stata molto positiva con quantità e qualità delle uve raccolte in linea con gli obiettivi aziendali.

**Vendemmia:** Vendemmia tardiva di uve Moscato Giallo, appassimento in fruttaiolo per 5 mesi, pressatura a marzo con resa finale di 18 l di mosto per 100 kg di uva fresca. Maturazione per 24 mesi in tonneau.