

Moscato Passito di Saracena

IGP Calabria

*Sull'etichetta del moscato è
riportato lo stemma della famiglia
Maradei: una sirena con due code
(Maradei = Dei dei mari). Il logo
della nostra azienda è un
restyling dello stemma di famiglia*



Uve: *Guarnaccia bianca (50%), Malvasia bianca (50%), Moscatello di Saracena (da 15 a 20 Kg per hl di mosto bollito)*

Sistema di allevamento: *spalliera a guyot semplice*

Tipologia di terreno: *terra rossa*

Tipo di agricoltura praticata: *biodinamica*

Area di produzione: *C/da Caccia (450 Mt sul livello del mare), comune di Saracena*

Sesto d'impianto: *m 2.50 x 1.00*

Numero ceppi per He: *3300*

Produzione per ettaro (q/ha): *2,5*

Esposizione dei filari: *sud-est (appezzamento grande vigna Caccia), sud-ovest (appezzamento piccolo vigna Caccia)*

Trattamenti: *zolfo e rame all'occorrenza*

Epoca di vendemmia: *fine agosto (moscatello), fine settembre (guarnaccia e malvasia)*

Raccolta: *manuale in cassetta*

Vinificazione: il “Moscato Passito di Saracena” è un vino da meditazione, prodotto in questa ristretta porzione di territorio attraverso un procedimento antichissimo importato dagli arabi in Calabria nel IX secolo. Il mosto è ottenuto dalla vinificazione della Malvasia, della Guarnaccia e dell’ Odoacra. Le prime due sono prevalenti, l’odoacra invece, un vitigno molto profumato, viene aggiunta in piccole quantità. Il mosto viene sottoposto a bollitura ottenendone così la riduzione di circa un terzo del totale. L’aroma e il gusto particolare derivano invece dal Moscatello (vitigno locale mai stato censito), raccolto alcune settimane prima della vendemmia e fatto appassire su graticci ombreggiati per 15/20 giorni .Gli acini di moscatello così appassiti vengono selezionati, pressati manualmente e quindi aggiunti al mosto concentrato. Dopo una lunga, lenta fermentazione spontanea si ottiene un passito dal lucente color ambra con riflessi dorati, con un intenso aroma di miele, fichi secchi e mandorle, note di frutta esotica.

Maturazione e affinamento: in vasche di acciaio inox per 8 mesi effettuando numerosi travasi, affinamento in bottiglia per 6/8 mesi

Filtrazione: Non filtrato

Abbinamenti: l’abbinamento può essere compiuto per concordanza o per contrapposizione, ideale pertanto sia come vino di fine pasto che come aperitivo abbinato a formaggi erborinati, formaggi caprini di media-lunga stagionatura o ricotta salata.

Produzione estremamente di nicchia, poco più di 300/400 bottiglie l’anno.

Annata attualmente in commercio: 2021

Vendemmia 2021: *altra annata difficile, fermentazioni complicate e lente molto probabilmente compromesse dall' eccezionale freddo che si è avuto in primavera durante lo sbocciare dei germogli. Fasi fenologiche alterate. Primavera fredda e piovosa che poi ha lasciato spazio ad un' estate secca ed eccessivamente calda. Pioggia ad inizio settembre che non ha apportato grandi benefici. Uva dalla buccia molto spessa. Quantità nella norma, qualità buona.*

Caratteristiche chimiche:

Titolo alcolometrico: 13% vol

Acidità (g/l): 4,23

Ph: 3,95

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): 10 mg/L

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): 15 mg/L