



ACQUISTATO IL

"Dulcis in Fundo" Moscato di Trani DOC Dolce 2022

2022

Dolce naturale



Svinando

Il Moscato di Trani DOC "Dulcis in Fundo" di Torrevento è un vino dolce davvero interessante. Nasce da uve raccolte in contrada Pedale, nel cuore della Murgia, un altopiano carsico che si estende tra le province di Bari e Barletta-Andria-Trani. Questa zona è caratterizzata da terreni alluvionali di medio impasto, con vigneti posti a un'altitudine di circa 300 metri sul livello del mare. La vicinanza al Castel del Monte, celebre castello ottagonale del XIII secolo, patrimonio dell'UNESCO, aggiunge fascino al territorio, offrendo un connubio perfetto tra natura e cultura. Il Moscato di Trani DOC è una delle denominazioni storiche della Puglia, riconosciuta ufficialmente nel 1974. Questo vino dolce naturale nasce da uve Moscato, note per la loro aromaticità e dolcezza. Il "Dulcis in Fundo", 100% Moscato Reale di Trani, varietà autoctona, si fa apprezzare per le sue note floreali e fruttate. La vendemmia avviene nella terza decade di settembre, quando le uve hanno raggiunto una leggera surmaturazione sulla pianta. Dopo una pressatura soffice, il mosto fermenta a temperatura controllata. Questo processo viene interrotto per preservare un residuo zuccherino naturale di circa 70 grammi per litro. Successivamente il vino affina in acciaio per 8 mesi, mantenendo così freschezza e integrità degli aromi varietali. Nel calice il "Dulcis in Fundo" si presenta di un colore giallo paglierino dai riflessi dorati, che tendono ad accentuarsi con l'invecchiamento. Il bouquet è intenso e caratteristico, con sentori di frutta esotica e note floreali tipiche del Moscato. In bocca è dolce ma ben equilibrato e offre una piacevole freschezza che invita al sorso successivo. Dulcis in Fundo è perfetto con pasticceria secca, crostate e dolci a base di mandorle, tipici della tradizione pugliese. La sua dolcezza equilibrata e la freschezza lo rendono un compagno perfetto per dessert non troppo zuccherini, esaltando i sapori senza sovrastarli.

La storia di Torrevento inizia oltre un secolo fa. Nel 1913, Francesco Liantonio, nonno dell'attuale presidente, si imbarcò sedicenne sulla nave "Hamburg" diretta a New York, in cerca di fortuna. Negli Stati Uniti, vendendo ghiaccio per strada, riuscì a costruire una piccola fortuna che gli permise, nel 1923, di tornare nella sua amata Puglia. Stabilitosi a Palo del Colle, iniziò l'attività di produzione e commercio di olio extravergine e la trasformazione delle uve. Nel 1948 i fratelli Liantonio acquistarono un ex monastero benedettino del Seicento e 57 ettari di vigneti circostanti in contrada "Torre del Vento", nel cuore della Murgia barese. Nel 1950, poi, Gaetano Liantonio ereditò la tenuta, la ristrutturò e fondò la "Vinicola Torrevento", trasformata in SRL nel 1989. La cantina si è specializzata nella produzione di vini leggeri appassimento sulla pianta. Vinificazione a pressatura soffice con interruzione al momento opportuno per la conservazione del residuo zuccherino. Oggi, Torrevento gestisce oltre 500 ettari di vigneti in Puglia, perseguendo un equilibrio tra innovazione e tradizione. La cantina basa il suo sviluppo su ricerca, sostenibilità e qualità, valori che si accentuano con l'invecchiamento. Bouquet intenso, con aromi che hanno guidato i fondatori nel creare vini d'eccellenza ben equilibrati, con sensazioni di frutta esotica rappresentative della cultura e dei sapori pugliesi.

La Vigna

Terreno alluvionale di medio impasto
Esposizione Allevamento controspalliera cordone speronato
Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo dolce
Provenienza Puglia
Uve moscato reale di Trani 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 7 anni

Abbinamento Dessert

Vinificazione Vendemmia nella terza decade di settembre, dopo leggero appassimento sulla pianta. Vinificazione a pressatura soffice con fermentazione a temperatura controllata che viene interrotta al momento opportuno per la conservazione del residuo zuccherino. Affinamento in acciaio per 8 mesi. Zuccheri residui 70g/l

Sensazioni Vino dal colore giallo paglierino con riflessi dorati caratteristico dell'uva di provenienza. Sapore dolce, ben equilibrato, con sensazioni di frutta esotica rappresentative della cultura e dei sapori pugliesi.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.