



Dionigi

SCIALO

MOSCATO DELL'UMBRIA I.G.T.
PASSITO

Questo speciale passito, in produzione limitata, è ottenuto da uve di moscato bianco vendemmiato a fine agosto e messo sui graticci per 2 mesi circa. Viene poi diraspato e pressato con pressatura soffice da cui esce il “nettare” di Dionysos, un elisir di lunga vita! Colore giallo oro, profumo molto intenso e persistente con note agrumate e di albicocche, al palato risulta avvolgente, equilibrato e molto persistente. Ottimo abbinamento con formaggi erborinati e foie gras. Temperatura di servizio 14°C.

This special “passito” in limited production is made from white muscat grapes harvested at the end of August and left on racks for about 2 months. It is then separated from the bunch and gently pressed to obtain this Dionysus’ nectar, a long life elixir! Golden yellow colour, intense and very persistent scent with citrus and apricot notes. Its taste is captivating, balanced and very persistent. It perfectly suits blue cheese and foie gras. Serve at 14°C.

SCHEDA TECNICA - TECHNICAL CARD

Denominazione

Moscato Passito I.G.T. Umbria

Nome del Vino

Scialo

Zona di produzione

Bevagna

Vitigno

100% Moscato

Esposizione vigneto

Nord, Sud

Età dei vigneti

10/15 anni

Altitudine

260 m s.l.m.

Sistema di allevamento

Guyot

Numero ceppi per ettaro

5.500

Caratteristiche terreno

Calcareao Argilloso

Produzione per ettaro

60 q. li

Appassimento

Circa 2/3 mesi sui graticci
con appassimento naturale

Vinificazione

In bianco con fermentazione in acciaio
a temperatura controllata di 15 ° C

Maturazione

6 mesi in acciaio

Affinamento in bottiglia

Minimo 6 mesi

Bottiglie prodotte

1.000 da 0,375 l.

Caratteristiche

Colore giallo oro, dal profumo intenso
e persistente con note di agrumi
ed albicocche, al palato risulta
equilibrato, pieno avvolgente
e molto persistente

Abbinamenti

Formaggi erborinati (es. gorgonzola)
e pasticceria secca

Temperatura di servizio

14° C

Appellation

Moscato Passito I.G.T. Umbria

Name of wine

Scialo

Produced in

Bevagna, Umbria

Grape

100% Moscato

Aspect

North-facing, South-facing

Age of vineyard

10/15 years

Altitude

260m a.s.l.

Training system

Guyot

Vines per hectare

5,500

Soil type

Limestone, clay

Production per hectare

6 tons

Pre-drying of grapes

About 3 months natural
air-drying on racks

Vinification

White wine, controlled fermentation
in stainless steel at 15° C

Ageing

6 months in stainless steel

Bottle ageing

Minimum 6 months

Bottles produced

1,000 of 375 ml.

Tasting notes

A rich golden yellow, an intense and
persistent bouquet with notes
of apricots and citrus fruit.

In the mouth, balanced, full
and enveloping with a long finish

Food pairings

Blue cheeses (e.g. Gorgonzola), cakes
and pastries

Serving temperature

14° C