

# DAMMISOLE

PUGLIA I.G.P. BIANCO

La continua ricerca di varietà autoctone e il desiderio di interpretarle alla luce di una moderna vinificazione ci ha portato sulle tracce di una varietà di Moscato bianco diffusa nel XIX sec. nel promontorio Garganico. Alcuni cenni storici descrivono infatti il Moscato Garganico come "uno dei vini bianchi più apprezzati da Ferdinando IV di Borbone" Nel 2004, grazie all'esperienza di un anziano viticoltore, abbiamo messo a dimora due nuovi vigneti di questa

The continuous research of native varietal and the desire to winemaking it in a modern way, gave us the opportunity to find a varietal of Muscat well known in the XIX century on the Garganic Hills. Some story tells it was one of the favorite wines by king Ferdinand IV of Bourbon" In 2004, thanks to the experience of an old winegrower, we planted two new vineyards of this variety in "Coppanetta" held on land of limestone composition.



Denominazione: Puglia I.G.P. Bianco  
Uve: Moscato bianco 100%  
Zona di produzione: Tenuta "Coppanetta" 50 mt S.l.m. esposizione a nord-ovest

Caratteristiche del vigneto: Estensione di 1,5 Ha. Piantati nel 2006 con una densità di 3.000 piante/Ha. Sistema di allevamento "guyot"

Terreno: Calcereo - argilloso

Resa per ettaro: 70 q.li

Vinificazione e affinamento: Dopo una pressatura soffice, il mosto viene messo a fermentare in contenitori di acciaio inox ad unatemperatura di 16/18°C

Colore: Giallo dorato luminoso

Profumo: Fiori di campo e pesca

Gusto: Ben equilibrato con finale morbido e piacevole  
Abbinamenti: pesce, crostacei, ottimo con sushi e piatti orientali

Temperatura di servizio: 10 - 12°C



Appellation: Puglia I.G.P. White  
Grapes: Moscato bianco 100%  
Production area: "Coppanetta" estate - San Severo countryside  
Vineyards: 1,5 Ha. planted in 2006 with a density of 1.800 vines/Ha. The training system is guyot

Soil: Clay and limestone

Yield: 70 q.li/Ha

Winemaking and ageing: Fermented in stainless steel tanks at a temperature of 16°-18°C for 15 days. The wine is aged for 5 days followed by an additional 1 month in bottle prior to release from the winery

Color: Yellow with brilliant golden reflections

Aroma: Honey, honeydew melon and peach

Taste: Good balance with sweet end

Pairing: Fish, oriental spicy dishes, fresh cheese

Serve at: 10 - 12°C

