



VICARI  
*Tradizione di Famiglia*



# L'Amabile Del Pozzo Buono

Vino ottenuto da uve appassite *White obtained whitening the grapes*

# L'AMABILE DEL POZZO BUONO

Vino ottenuto da uve appassite *White abtaines whitering the grapes*

Il vitigno di provenienza è il "Moscatello", uva che, come frutto, nel passato accompagnava a fine pasto le nostre tavole di campagna. Le uve vengono poste in appassimento per circa due mesi. Si ottiene un vino con un colore giallo oro dovuto alla sua fermentazione a contatto con le bucce.

Vivace e piacevole, con un gusto pieno e vigoroso. Il sapore amabile-dolce e la grande persistenza del profumo, lo rende ideale per concludere un pasto; da accompagnare anche con macedonie, crostate, bavaresi e charlotte.

Servito a 10°-12° C.

*The vine used for this wine is the "muscatel", a grape which in the past was used to end the meals at our country gatherings.*

*The grapes are placed for two months in dry rooms. The wine produced has a golden yellow colour due to the fermentation with the skins. Lively and pleasant, it has a full and vigorous flavour.*

*The sweet taste and the great persistence of its aroma make it the ideal after dinner wine; it can be served with fruit salads, fruit pies, Bavarian creams and Charlottes. Serve at 10° - 12°C.*

## SCHEDA TECNICA. TECHNICAL CHARACTERISTICS.

**Caratteristiche di Produzione.** *Production Specifications.*

**VITIGNO DI ORIGINE VARIETIES:** Moscatello 100%.

**ZONA DI PRODUZIONE PRODUCTION AREA:** Territorio di Morro d'Alba. *Territory of Morro d'Alba (Ancona-Marche).*

**TERRENO SOIL:** Misto, in prevalenza argilloso. *Mixed, mostly clay.*

**ALTITUDINE ALTITUDE:** 180 m. s. l. m.

**ESPOSIZIONE EXPOSURE:** Sud. *South.*

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM:** Doppio gujo. *Double gujo.*

**SESTO DI IMPIANTO VINE SPACING:** 300x200

**EPOCA VENDEMMIALE HARVEST:** Settembre-Ottobre. *Late September-October.*

**SISTEMA DI RACCOLTA:** Esclusivamente a mano. *Hand harvested.*

**VINIFICAZIONE VINIFICATION:** Appassimento delle uve in locale termo-condizionato; macerazione delle bucce nel mosto a temperatura controllata e successivo blocco di fermentazione tramite raffreddamento. *Grapes are places in whitering rooms; classic maceration, whit temperature controlled and block of fermentation through refrigeration.*

**MATURAZIONE AGEING:** In acciaio. *In steel vats.*

**RESA GRAPE YIELD:** 60 - 70 Q di uva ad ha.

**Caratteristiche Organolettiche.** *Organoleptic Characteristics.*

**COLORE COLOUR:** Giallo oro. *Golden yellow.*

**PROFUMO BOUQUET:** Intenso, caratterizzato da aromi tipici del vitigno. *Intense, of the species of grapevine.*

**SAPORE TASTE:** Non stucchevole, Morbido, persistente. *Not cloying, soft, persistent.*

**VALORI ENOCHIMICI TECHNICAL DETAILS:**

Grado alcolico *Alcohol* = 14.0 % vol. / Acidità totale *Total acidity* = 7 g/l / Ph = 3.7 / Zuccheri residui *Residual sugar* = 80 - 100 g/l

**TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE:** 14° C circa *approx.*

**ABBINAMENTI SERVE WITH:** Formaggi vigorosi ma può essere anche un ottimo vino da meditazione. *Cheeses, good for aperitif.*



**Azienda Agricola Vicari**

Morro d'Alba (AN) - Italy - Tel./Fax 0731.63164 - Nazzareno cell. 339.2996420 - Vico cell. 338.6205245

info@vicarivini.it - www.vicarivini.it