

Ugo Balocco

Tardus

Il Tardus è un vino ottenuto da uve Moscato stramature, grazie ad una vendemmia avvenuta tardivamente. I grappoli lasciati appassire, prima in vigneto e successivamente in fruttajo fino all'inizio di dicembre, subiscono in parte l'attacco da parte della Botritis cinerea, mentre in parte ottengono una colorazione giallo dorata, che una volta pressati liberano profumi di frutta candita.



Tecnologia produttiva

I grappoli vengono stati lasciati appassire in vigneto per circa 30 giorni per poi essere raccolti in piccole cassette da 5 kg ciascuna. L'appassimento prosegue per circa altri 2 mesi in fruttajo.

Il mosto ottenuto dalla spremitura delle uve viene fatto fermentare a basse temperature per circa un mese. In seguito il vino ottenuto viene lasciato riposare in acciaio per 6 mesi e 6 mesi in barrique, con periodiche filtrazioni.

Note di degustazione

Colore giallo dorato.

Profumo intenso, persistente, sentori di frutta cotta, confettura, salvia appassita e miele.

Sapore dolce, ma non stucchevole, fresco, equilibrato e persistente.

Si abbina bene con dolci a base di nocciole o a pasta secca e formaggi stagionati.

Ideale come vino da meditazione.

Temperatura di servizio ideale 10 - 12 °C

Ugo Balocco

Azienda Agricola di

Balocco Simone

Regione Marziano 36

14050 San Marzano Oliveto

Tel. (+39) 0141 835145

Cel. (+39) 329 0140915 - (+39) 347 5661802

info@ugobalocco.it

www.ugobalocco.it