



Al Hamen
DOP Noto
Moscato Passito

Vista
giallo oro

Olfatto
**sensazioni di frutta candita,
confettura di albicocche,
miele,
erbe aromatiche**

Gusto
**grande equilibrio
tra morbidezza e freschezza,
ritorno di frutta candita,
finale persistente**

Abbinamenti gastronomici
**formaggi erborinati,
paste di mandorla,
cassata siciliana**

Colour
golden yellow

Bouquet
notes of candied fruit,
apricot jam,
honey,
aromatic herbs

Flavour
very well-balanced between
softness and freshness,
aftertaste of candied fruit,
lasting final note

Wine pairings
herby cheese,
almond paste,
sicilian cassata

Al Hamen scheda tecnica

technical chart

Variety
100% Moscato Bianco

First year of production
2010

Number of bottles produced
5.000

Location of production
Noto (Siracusa)

Altitude
50 metres over sea level

Soil
calcareous, fine texture

Yield per hectare
8.000 kg, 1.7 kg per vine

Yield after drying
4.000 kg

Planting density
4,800 vines per hectare

Vine training system
espalier, spurred cordon

Harvest date
from 10 August,
followed by drying
in the sun on straw
matss for 15/20 days

Vinification
separation of grapes from
small bunches and gentle
pressing of the grapes
at a controlled
temperature of 16°C

Fermentation
about 3 months in steel vats

Ageing
in bottles for 2 months

Bottling date
January

Alcohol content
12% vol

Total acidity
5.40 g/l

Ph
3.50

Storage
bottles should be placed
in a horizontal position
at a temperature
between 10-12°C
ageing can be protracted
for 2-3 years after
harvest date

Varietà
100% Moscato Bianco

Prima annata di produzione
2010

Numero di
bottiglie prodotte
5.000

Comune di produzione
Noto (Siracusa)

Altimetria
50 metri s.l.m.

Terreno
calcareo, con tessitura fine

Resa per ettaro
80 q.li - 1,7 Kg per pianta

Resa dopo appassimento
40 q.li

Densità di impianto
4.800 piante per ettaro

Allevamento
**controspalliera,
cordone speronato**

Epoca di vendemmia
**dalla II decade di agosto,
con successivo appassimento
delle uve su cannicciate al
sole per 15/20 giorni**

Vinificazione
**diraspatura e pressatura soffice
delle uve a temperatura di
fermentazione di 16°C**

Fermentazione
3 mesi in silos d'acciaio

Affinamento
in bottiglia per 2 mesi

Epoca di imbottigliamento
Gennaio

Gradazione alcolica
12 % vol.

Acidità totale
5,40 g/l

Ph
3,50

Conservazione
**Bottiglie da conservare in posizione
orizzontale a temperatura tra 10-12°C.
L'affinamento può essere protratto fino
a 2-3 anni dalla vendemmia in ambiente idoneo**