NOMINATIVO: PIEMONTE MOSCATO PASSITO

VITIGNO: MOSCATO 100%
COLORE: BIANCO
ALCOOL: 12% vol.
ZUCCHERI RESIDUI: 248 g / l
Acidità totale: 4,5 g / l
TOTALE S02: 180
SO2 LIBERO: 80

VIGNETI:

ZONA DI PRODUZIONE: SANTO STEFANO BELBO
ALTIMETRIA DEI VIGNETI: 200 \ 300 METRI SUL LIVELLO DEL MARE
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT
IMPIANTI /ETTARI: 4.500 \ 5.000
QUANTITA / ETTARO: 2,5 ton / ha
SUOLO: ARGILLOSO-CALCAREO- MARNE BIANCHE
MEDIA ETÀ VIGNETO: 25 \ 30

VINIFICAZIONE:

CONTATTO CON LA PELLE PERIODO: VINIFICAZIONE IN BIANCO
FERMENTAZIONE PERIODO: 12 \ 18 mesi in botti
TEMPERATURA: 20 \ 26 ° C
INVECCHIAMENTO: 24 \ 36 IN BOTTI
COLORE: GIALLO INTENSO
IMPRESSIONI DI DEGUSTAZIONE: NOTE INTENSE DI FRUTTA SCIROPPATA, DI CARAMELLA MOU
TEMPERATURE DI DEGUSTAZIONE: 6 \ 8 ° C

ACCOPPIAMENTO: VINO DA MEDITAZIONE , FORMAGGI STAGIONATI , PASTE SECCHE E TORTE DI NOCCIOLE