



NOMINATIVO: PIEMONTE MOSCATO PASSITO

VITIGNO: MOSCATO 100%

COLORE: BIANCO

ALCOOL: 12.5% vol.

ZUCCHERI RESIDUI: 172 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 5.6 g/l

TOTALE SO₂: 100

LIBERO SO₂: 60

ZONA DI PRODUZIONE: SANTO STEFANO BELBO

ALTIMETRIA DEI VIGNETI: 200 \ 300 METRI

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT

IMPIANTI / ETTARI: 4.500 \ 5.000

QUANTITÀ / ETTARO: 5 ton / ha

SUOLO: ARGILLOSO - CALCAREO - MARNE BIANCHE

MEDIA ETÀ VIGNETO: 25/30 anni

VINIFICAZIONE: VINIFICAZIONE IN BIANCO

TAGLIO DEL TRALCIO ED APPASSIMENTO IN VIGNA

FERMENTAZIONE ED AFFINAMENTO IN BOTTE TONNEAU

TEMPERATURA: 15 °C

INVECCHIAMENTO: 6 MESI IN BOTTIGLIA

COLORE: GIALLO DORATO AMBRATO CON RIFLESSI RAMATI

IMPRESSIONI DI DEGUSTAZIONE: Il profilo olfattivo è complesso ed ampio con sentori di albicocca disidratata e fichi secchi, miele, mandorla tostata, frutta candita, erbe aromatiche e spezie.

TEMPERATURE DI DEGUSTAZIONE: 6 / 8 °C

ABBINAMENTI Ideale come vino da meditazione, paste secche, frutta secca, formaggi erborinati, foie gras.

PREMI RICEVUTI 90 PUNTI FALSTAFF