



*Tenuta
Olim Bauda*

Piemonte Moscato Passito Doc



Vitigno: Moscato 100%.

Note degustative: il colore giallo ambrato carico manifesta immediatamente la consistenza del vino, bouquet fine intenso e piacevole. Offre una progressione di sensazioni olfattive che ricordano la frutta secca come il fico e l'albicocca, la frutta candita, come la buccia d'arancio accompagnato da note dolci che richiamano lo zucchero a velo ed il miele. Molto persistente in bocca senza diventare stucchevole grazie ad un buon equilibrio dell'acidità con il marcato residuo zuccherino.

Vinificazione: la selezione delle uve Moscato si svolge in un periodo decisamente inoltrato nell'autunno per queste uve. Al momento della raccolta le uve sono decisamente surmature ed iniziano già sulla pianta la fase di appassimento. L'uva raccolta viene successivamente riposta su dei graticci e messa ad appassire nella cascina della Tenuta. Subito dopo la pigiatura il mosto viene introdotto in piccole botti, nelle quali avviene la fermentazione che si protrae per un lungo periodo. Viene imbottigliato dopo un lungo affinamento in piccole botti di rovere.

Commercializzazione: avviene generalmente dopo 10 anni dalla vendemmia

Servizio: 10-12°C

E' uno dei primi vini che abbiamo prodotto da quando siamo subentrati in azienda. Mi ricordo che andammo in diverse cantine locali, nella zona dell'erbaluce e a Pantelleria (in occasione di una vacanza estiva) per vedere come si producevano alcuni dei grandi vini passiti... Gianni