



*Tenuta* dal 1961  
**Olim Bauda**®

## Piemonte Moscato Passito DOC

**Vitigno:** Moscato 100%.

**Vigneto:** Le uve provengono dalla nostra cascina in Valle San Giovanni, tra Nizza Monferrato e Canelli.

**Vinificazione:** La selezione delle uve Moscato si svolge in un periodo inoltrato nell'autunno. 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.

**Abbinamenti:** Da provare con paste di Meliga, pesche ripiene al forno o Krumiri. Ottimo per l'abbinamento con una gorgonzola naturale, uno stilton o un roquefort.

La commercializzazione avviene generalmente dopo 10 anni dalla vendemmia e questo vino da fine pasto viene prodotto solamente nelle annate eccellenti.



### OLFATTO

*Bouquet fine intenso e piacevole. Una progressione di sensazioni olfattive che ricordano la frutta secca come fico e albicocca e la frutta candita come la buccia d'arancio, accompagnato da note dolci che richiamano zucchero a velo e miele.*

### VISTA

*Il colore giallo ambrato carico manifesta immediatamente la consistenza del vino.*

### GUSTO

*Molto persistente in bocca senza diventare stucchevole grazie ad un buon equilibrio tra acidità e residuo zuccherino.*

*"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 per vedere come si producevano alcuni dei grandi vini passiti."*

Diana

+39 0141 702171 - Via Prata, 50, 14045 Incisa Scapaccino AT, Italia - [info@tenutaolimbauda.it](mailto:info@tenutaolimbauda.it)