



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 autunno inoltrato. 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 torchiatura 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 formaggi erborinati come gorgonzola naturale, uno stilton o un roquefort.

La commercializzazione avviene generalmente dopo 12/13 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, dalla zona dell’erbaluce a Pantelleria per vedere come si producevano alcuni dei grandi vini passiti italiani.”

Diana