



Essenza

Piemonte Moscato passito D.O.C.

VITIGNO: 100% MOSCATO BIANCO
VIGNETI: ALTITUDINE 500 m slm
BOTTIGLIE PRODOTTE: 2.000 da 375 ml

NOTIZIE SUL VIGNETO: I vigneti hanno un'età di oltre 40 anni e si trovano in una esposizione che, per caratteristiche naturali, è parecchio ventilata.

VINIFICAZIONE: Il 50% delle uve viene vendemmiato in cassette di legno e fatte appassire Naturalmente per 20-30 giorni. L'altro 50% subisce una "surmaturazione" in vigneto. Verso la metà di ottobre si effettua la raccolta di quest'ultima e si pressa il tutto. Il mosto passa direttamente in barriques dove sosterà per 18-20 mesi. Seguirà l'imbottigliamento ed Un affinamento in bottiglia di 3-4-mesi.

INVECCHIAMENTO: Si presta molto bene ad un ottimo invecchiamento.

ESAME ORGANOLETTICO:

Colore giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo molto intenso con caratteristica nota varietale di Moscato.

Al sapore risulta di buon corpo Dominanti le nota di frutta matura con accenni di frutta tropicale.

Di notevole lunghezza in bocca con finale dolce ma non stucchevole.

ABBINAMENTO: Vino da dessert, accompagna bene i formaggi anche stagionati.

Un vino da "meditazione".

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°- 12° C.