



Эссенца Пьемонте Москато пассито D.O.C.

ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА: 100% БЕЛОГО МУСКАТА
ВИНОГРАДНИКИ: ВЫСОТА 500 м н.у.м.
КОЛ-ВО ВЫПУСКАЕМЫХ БУТЫЛОК: 2.000 ём. 375 мл

О ВИНОГРАДНОЙ ЛОЗЕ: Возраст виноградной лозы более 40 лет, виноградник расположен в открытой зоне, характеризующейся частым присутствием ветра.

ВИНИФИКАЦИЯ: 50% винограда собирается и оставляется для увядания в естественных условиях в деревянных ящиках на 20-30 дней. Остальные 50% оставляются на растениях для «лучшего созревания». К середине октября переспелый виноград собирается и весь виноград прессуется. Сусло помещается прямо в барики, в которых оставляется на 18-20 месяцев. Затем переливается в бутылки и выдерживается в них 3-4 месяца.

ВЫДЕРЖКА: Хорошо поддается выдержке.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Жёлто-соломенного цвета с золотистым оттенком.

С интенсивным ароматом, хорошо ощущаемыми нотами винограда Мускат.

На вкус густое, преобладают ноты спелых фруктов с привкусами тропических фруктов.

Во рту надолго ощущается вкус, с остаточным сладким и значительным вкусом.

СОЧЕТАНИЯ: Десертное вино, хорошо подходит к сырам, включая выдержанные.

Вино для «медитаций».

ТЕМПЕРАТУРА УПОТРЕБЛЕНИЯ: 10°- 12° С.