

PIEMONTE D.O.C. MOSCATO PASSITO MUSCATEL TARDÌ

VITIGNO

Moscato bianco

ZONA DI PRODUZIONE

Area di produzione del Piemonte D.O.C.

VENDEMMIA

Manuale, metà di ottobre.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono fatte appassire su stuoie per circa 40-60 giorni. In queste particolari condizioni si sviluppa sugli acini una muffa nobile chiamata Botrytis cinerea. Al termine di questa trasformazione si procede alla pigiatura dei grappoli.

AFFINAMENTO

Il mosto dopo la fermentazione alcolica continua il suo affinamento a temperatura controllata per un ulteriore periodo prima di essere imbottigliato.

ABBINAMENTI

Grande vino da dessert, accompagna dolci ricchi di creme, zabaglione, confetture e marmellate.

Abbinato a foie-gras e formaggi erborinati è una vera scoperta e una deliziosa trasgressione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°-8°C

CARATTERISTICHE

Giallo dorato intenso, limpido e brillante.

Opulento nei profumi, offre un ventaglio aromatico di grande intensità, persistenza e varietà. Evoca ricordi di fichi secchi, miele, prugne cotte, frutta candita, uva sultanina, albicocche, pesche sciroppate, zagara, fiori secchi e note muschiate.

In bocca è dolce e strutturato, splendidamente intenso e persistente, quasi mieloso e avvolgente.

