

Moscato Passito

PIEMONTE MOSCATO PASSITO

Vitigno:
Moscato bianco

Vinificazione:
dopo l'appassimento per circa due mesi in locali asciutti e ben aerati, i grappoli vengono pressati ed il mosto ottenuto viene fatto fermentare in tini di acciaio e in fusti di rovere.

Affinamento:
in barriques per circa 12 mesi.

Caratteristiche organolettiche:
giallo oro con riflessi d'ambra, profumo di miele, uva passa, confettura, ananas, morbidezza vellutata.

Si accompagna a:
formaggio stagionato erborinato tipo Gorgonzola, cioccolato e pasticceria secca. Da solo come vino da meditazione.

Quantità prodotta:
4000 bottiglie



Grape variety:
Moscato Bianco (white Moscato)

Winemaking process:
after a two-month over-ripening in dry and ventilated rooms, the grapes are pressed and the must thereof ferments in steel tanks and in oak barrels.

Refining:
in small French oak barrels for 12 months.

Organoleptic characteristics:
golden yellow with amber glints, scent of honey, raisins, jam, pineapple, velvety smooth.

Serve with:
mature, marbled cheese such as Gorgonzola, chocolate, dry pastries. Alone as wine "for thought".

Production:
4000 bottles


la Giribaldina

Vitigno:
Moscato Bianco
Provenienza uve:
comune di Calamandrana
Regione San Vito

Vigneti:
- vigneto "Giribaldi"
superficie: 0,3 ettari
ceppi/ha 5600
anno d'impianto:
2005
esposizione:
nord-est

Vigneto in locazione:
vigna vecchia
"La Serra"
superficie: 0,8 ettari
ceppi/ha 7500
esposizione:
sud-ovest

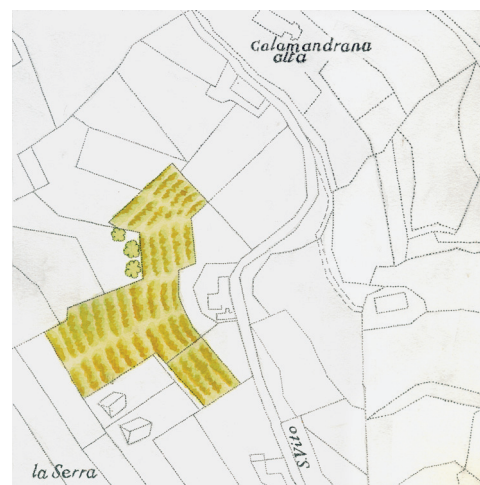
Resa:
circa 60q/ha 18hl/ha

Suoli:
limoso-marnosi
sabbia 23%,
limo 52%,
argilla 25%

Moscato Passito

PIEMONTE MOSCATO PASSITO

Da un vecchio vigneto con esposizione eccezionale e resa bassissima e da un vigneto recente con viti selezionate per ottenere un grappolo adatto all'appassimento.



From an old, greatly exposed vineyard with very low yield and from a recent vineyard with selected vines to obtain grapes suitable for over-ripening.

Grape variety:
Moscato bianco
Grapes origin:
Calamandrana - Regione San Vito
Vineyards:
- Vigneto "Giribaldi"
area: 0.3 hectares, vines/ha 5600
year of planting: 2005
exposure: north-east
- Rented Vineyards La Serra
area: 0.8 hectares, vines/ha 7500
year of planting:
ancient - exposure: south-west
yield: approx. 6 t/ha, 18 hl/ha
**Soils: silty-marly
sand 23%, silt 52%, clay 25%**



Azienda Agricola La Giribaldina
Regione San Vito, 39 - 14042 Calamandrana. Asti. Italia
phone +39 0141718043. Fax +39 0141769842
info@giribaldina.com - www.giribaldina.com