

Piemonte
denominazione di origine controllata
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.

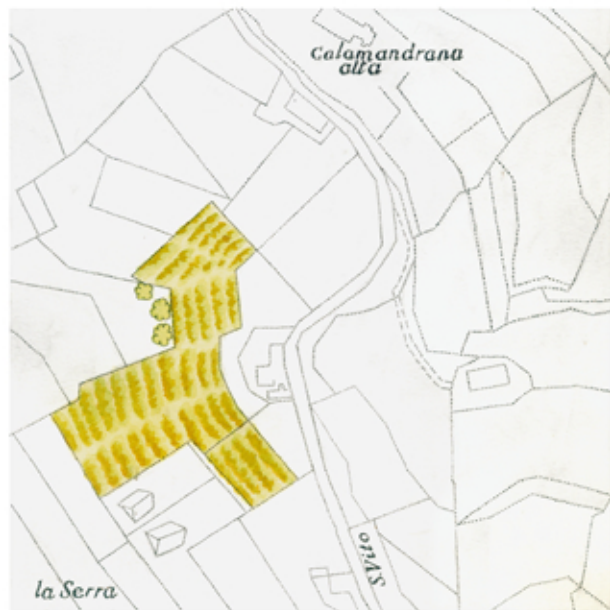
Provenienza uve: comune di Calamandrana, regione San Vito

Vigneti:

- vigneto "Giribaldi" superficie: 0,3 ettari - ceppi/ha 5600; anno d'impianto 2005 - esposizione: nord-est
- vigneto in affitto "la Serra" superficie 0,8 ettari - ceppi/ha 7500; vigna vecchia; esposizione: sud-ovest

Resa: circa 60q/ha -18hl/ha

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



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.

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. 60 q/ha, 18 hl/ha

Soils: silty-marly sand 23%, silt 52%, clay 25%

Piemonte
denominazione di origine controllata
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.
- 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. Da solo come vino da meditazione.
- Quantita prodotta: 4000 bottiglie



- Grape variety: Moscato Bianco (white Moscato)
- Winemaking process: After two-month over-ripening in dry and ventilated rooms, the grapes are pressed and the must thereof ferments in steel tanks.
- 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. Alone as wine "for thought".
- Production: 4000 bottles.

