

# 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:

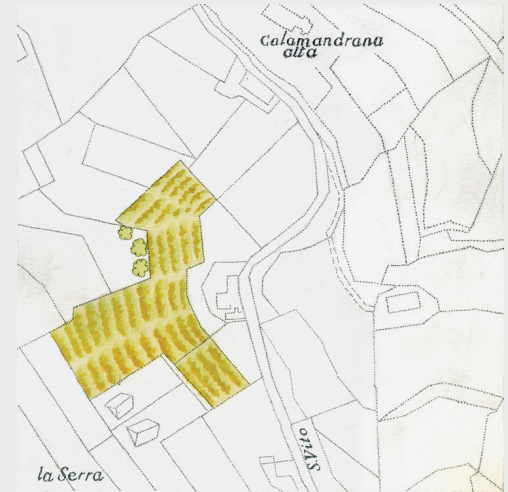
giallo oro con riflessi d'ambra, profumo di miele, uva passa, confettura, ananas, morbidezza vellutata.

### Si accompagna a:

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



*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 -  
Frazione 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%