

PIEMONTE D.O.C. MOSCATO PASSITO MUSCATEL TARDÌ

VITIGNO

Moscato bianco

ZONA DI PRODUZIONE

Area di produzione del Moscato d'Asti D.O.C.G., Boscareto in Serralunga d'Alba.

VENDEMMIA

Manuale, metà di ottobre.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono fatte appassire su stuoie per circa 40-60 giorni, in una stanza molto ventilata. 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 viene avviato alla fermentazione in barrique di rovere francese dove continuerà il suo affinamento per circa otto settimane. Dopodiché il vino viene 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

ANNATA

2015

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.

