



La Piotta

PRODUZIONE VINI E SPUMANZI
BIOLOGICI/VEGANI

MOSCATO IGT PROVINCIA DI PAVIA PASSITO

TIPOLOGIA:

Vino passito

VITIGNI:

Moscato 100% (20% fior d'arancio)

VINIFICAZIONE:

Le uve selezionate vengono raccolte manualmente e poste in cassetta dove appassiranno in modo naturale per circa due mesi.

La pressatura è eseguita in modo molto lento e soffice dopo la sgranatura e la selezione manuale degli acini.

Dopodiché avviene la fermentazione a temperatura controllata e l'affinamento del vino per circa 12 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore dorato, ha profumo intenso con sentori di pesca e albicocca matura. Al palato è armonico, morbido ed avvolgente.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13 %vol.

ABBINAMENTI:

Vino da meditazione, accompagna anche piacevolmente formaggi erborinati e pasticceria secca.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14°C

CONSERVAZIONE: In luogo fresco e asciutto per 24 mesi

FORMATO: 0,375l.

Questo vino è prodotto solo nelle migliori annate.

