

OLTREPÒ PAVESE DOC MOSCATO PASSITO SABIÒ PASÌ



CLASSIFICAZIONE: Oltrepò Pavese D.O.C.

TIPO: passito bianco affinato in barrique

VITIGNI: 100% Moscato

VINIFICAZIONE: dopo un'attenta selezione dei grappoli più maturi, l'uva viene raccolta in cassette e lasciata appassire fino a

dicembre. Dopo la pigiatura il vino ottenuto sarà posto a fermentare ed affinarsi in barriques di Allier , sino a quando si stabilizzerà in

modo naturale. A questo punto il "nettare" potrà essere imbottigliato. Vino prodotto solo in annate eccellenti e in quantità molto limitate.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: ha colore giallo ambrato, ha profumo speziato con sentori di confettura, nocciola e

con note di miele e ciliegie sotto spirito. Al palato è equilibrato, caldo di buona persistenza.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% vol

ACCOSTAMENTI: indicato con tutta la pasticceria in particolare quella secca, ottimo con formaggi erborinati o piccanti .

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 / 12 ° C. Stappare la bottiglia qualche minuto prima di servirla.