

PIEMONTE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
MOSCATO PASSITO

Piassi

DENOMINAZIONE: Piemonte d.o.c. Moscato Passito

VIGNETI: Comune di Neive - Bricco di Neive

VITIGNO: Moscato Bianco 100%

RESA PER ETTARO: hl. 30

ESPOSIZIONE: Sud - Ovest

TERRENO: sabbioso - calcareo

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VINIFICAZIONE: macerazione con le bucce e successiva spremitura soffice seguita da decantazione naturale del mosto

FERMENTAZIONE: in piccole botti di legno ad una temperatura controllata, seguita da un affinamento nelle stesse botti per un periodo di 12 mesi

CARATTERISTICHE: di colore giallo dorato

PROFUMO: fragrante molto intenso con note di frutta secca e agrumi canditi

SAPORE: dolce, con un esplosione tipicamente aromatica e sentori liquorosi

ABBINAMENTO: vino complesso che si presta bene ad essere bevuto a fine pasto, oppure in abbinamento a formaggi di media stagionatura e paste secche

GRADAZIONE ALCOLICA: 14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7-9° C



DANTE & RIVETTI

Azienda Agricola - Località Bricco di Neive, 12 - 12052 Neive (CN) Italia
www.danterivetti.com

vitigno
MOSCATO