



Moscattello di Taggia Passito

RIVIERA LIGURE DI PONENTE

Un antico vitigno ligure, clone del moscato bianco, riportato alla luce grazie a tanta passione, ricerca scientifica ed enologica.

Dopo un'attenta selezione dei grappoli migliori, l'appassimento avviene direttamente sulla pianta, tagliandone il tralcio.

Formati disponibili: bottiglia da 0,375 Lt

TERRITORIO

Denominazione: DOC Riviera Ligure di Ponente

Esposizione dei vigneti: da Est a Sud Est

Altitudine: 200 mt

Suolo: semi calcareo e argilloso

Forma di allevamento: cordone speronato

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tipologia: Vino dolce

Vitigno: Moscato Bianco 100%

Annata: 2016

Gradazione alcolica: 12,5 %vol

Acidità totale: 5,8 g/l

Vinificazione: appassimento sulla pianta fino al raggiungimento del grado zuccherino desiderato, fermentazione molto lenta, in acciaio a temperatura libera

Affinamento: in acciaio per 12 mesi ed in bottiglia per almeno 6 mesi

DEGUSTAZIONE

Colore: giallo carico tendente al dorato

Profumi: tipico aroma di moscato, sentori di frutta bianca molto matura e frutta candita

Degustazione: dolce ma non stucchevole, sostenuto da una buona acidità, con sensazioni che ricordano il miele

Abbinamenti consigliati: dolci secchi e torte di frutta, formaggi stagionati o erborinati

Temperatura di servizio: 10-14°C