

Moscato Passito



Color oro antico intenso e brillante, sapore dolce e profondo con vena sapida e intrigante.

Accostamenti da degustare in meditazione o con pasticceria secca.

ZONA DI PRODUZIONE

Tenute di Trigoso (Sestri Levante) e Campegli (Castiglione Chiavarese)

VITIGNO

Moscato

VINIFICAZIONE

La raccolta dell'uva viene effettuata in epoca precedente la vendemmia tradizionale, scegliendo i grappoli migliori e più spargoli con posa in cassette per un prolungato appassimento.

La pigiatura è manuale e la fermentazione, molto lenta, avviene in parte sulla vinaccia diraspata e prosegue successivamente in un carato nel quale rimane per circa 18 mesi.

Dalla bassissima resa in mosto (10/12%) ne nasce un vino dai profumi e dalle sensazioni gustative aromatiche le quali ricordano i frutti tropicali, il muschio di bosco, il tabacco biondo e la frutta secca

IMBOTTIGLIAMENTO

Eseguito dopo minimo 18 mesi di permanenza in antichi carati