

Moscato D'Asti Vendemmia Tardiva d.o.c.g. - Piasì

Da uve appassite in vigneto e raccolte generalmente nella seconda metà di ottobre. La vinificazione viene interamente effettuata in piccole botti di rovere francese. Riposa, sempre in legno, per circa 15 mesi. Profumi golosi di zeste di agrumi, dattero e spezie orientali. In bocca abbina dolcezza a slanci agrumati. Persistenza al palato impressionante.

Dalla sbrisolona, dolce tipico del mantovano a base di burro e mandorle, fino al cheesecake. Rimanendo in tema di formaggi quest'etichetta risulta la scelta più azzecata accanto ad un caciocavallo podolico. Addirittura eccellente con un erborinato Stilton.

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.

ALC. BY VOL: 14%

SERVING TEMPERATURE: 7-9°C.



Azienda Agricola Dante Rivetti