

Piemonte Doc Moscato Passito "Pastù Tardi"

Denominazione: Piemonte Moscato Passito DOC
Vitigni: Moscato
Altitudine: 250 - 400 mt s.l.m.
Terreno: calcareo - marnosi
Età dei vigneti: 35-40 anni
Sistema di allevamento: Guyot
Densità di impianto: 5000 piante per ettaro
Produzione per ettaro: 30 q.li
Resa uve in vino: 45%
Fermentazione alcolica: in acciaio inox a 13-14° C
Fermentazione malolattica: completamente svolta.
Affinamento: in barrique per due anni e poi sei mesi in bottiglia.
Colore: giallo dorato intenso.
Profumo: intensità e persistenza aromatica, spiccano sentori di miele d'acacia, note di confettura e frutta candita che lasciano poi spazio ad avvolgenti dolci note speziate.
Sapore: profonda dolcezza in bocca, con equilibrata acidità. Spiccano anche in bocca l'intensità, la persistenza e l'armonia di questo vino.
Grado alcolico: 13,00% vol.
Residuo zuccherino: 140 g/lt.
Acidità totale: 6,10 g/lt.
pH: 3,45
Estratto secco: 187 g/lt.
Temperatura di servizio: 12-14°C
Accostamenti Gastronomici: in primis formaggi dalla media alla lunga stagionatura anche erboranti, in alternativa pasticceria secca.
Enologo: Riccardo Cotarella.

