



CÀ DEL GÈ
ENZO PADROGGI

Montalto Pavese



MOSCATO PASSITO "SABIO PASÌ" IGT 2021

TIPOLOGIA:
passito bianco affinato in barrique

VITIGNI:
100% Moscato

VINIFICAZIONE
dopo un'attenta selezione dei grappoli più maturi, l'uva viene raccolta in cassette e lasciata appassire fino a dicembre. Dopo la pigiatura il vino ottenuto sarà posto a fermentare ed affinarsi in barriques di Allier, sino a quando si stabilizzerà in modo naturale. A questo punto il "nettare" potrà essere imbottigliato.
Vino prodotto solo in annate eccellenti e in quantità molto limitate.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
ha colore giallo ambrato, ha profumo speziato con sentori di confettura, nocciola e con note di miele e ciliegie sotto spirito. Al palato è equilibrato, caldo di buona persistenza.

GRADAZIONE ALCOLICA
12,5%

ACCOSTAMENTI:
indicato con tutta la pasticceria in particolare quella secca, ottimo con formaggi erborinati o piccanti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
10 / 12 ° C.
Stappare la bottiglia qualche minuto prima di servirla.

Azienda Agricola CA' DEL GE' di Carlo Padroggi e C. Soc. Agr.

loc. Cà del Gè 27040 Montalto Pavese (PV)

Tel. e fax 0383.870179 info@cadelge.it www.cadelge.com