



**CÀ DEL GÈ**  
ENZO PADROGGI

*Montalto Pavese*



## MOSCATO PASSITO "SABIO PASÌ" IGT 2016

### 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%

### 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.

Contiene solfiti

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