



CÀ DEL GÈ
ENZO PADROGGI

Montalto Pavese



MOSCATO PASSITO "SABIO PASI' " 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.