



Solamente in annate eccezionali si produce questo straordinario passito.
Le uve selezionate e perfettamente mature, vengono fatte appassire naturalmente su graticci di canne fino alla fine di Febbraio-Marzo in un ambiente idoneo al corretto sviluppo della muffa nobile.

Vino strepitoso dal colore giallo dorato, aroma complesso di albicocca matura, acacia e frutta secca. Al palato è molto intenso, dolce, finale fresco e persistente, con viva ed armonica acidità ed una mineralità ben incorporata.

Si accompagna a formaggi stagionati ed erborinati, alla frutta secca ed alla pasticceria. Da servirsi a 10-12°C.

Alfredo

Passito di Moscato Piemonte Passito DOC

Only in exceptional vintages and from exceptional grapes, can this Passito be made. The selected grapes are laid-down on straw mats up to the end of February or March, drying and concentrating the sugar contents.

Rich gold color with complex aromas of mature apricots, acacia, and dry fruits.

The palate is intense, sweet, with nice fresh finish with long lasting acidity and well balanced. **To be paired with aged cheeses, dry fruits and dry pastry.**

To be served at 10-12°C.

Zona di produzione: Nizza Monferrato
Altitudine: 150 mt
Natura del terreno: Argilloso calcareo
Vitigno: Moscato
Sistema di allevamento: Guyot-5000 viti/Ha
Resa: 10-15 Hl/Ha
Vendemmia: manuale
Appassimento: naturale di 120-150 giorni
Pressatura: pneumatica
Fermentazione: in vasche acciaio inox
Maturazione: 12 mesi in botti di rovere Francese
Affinamento: 12 mesi in bottiglia

Growing area: Nizza Monferrato
Elevation: 140 mt
Soil: clay-limestone
Vines: Moscato
Training system: Guyot - 5000 vines/Ha
Yield: 10 - 15 Hl/Ha
Harvest: by hand
Drying: natural for 120-150 days
Pressing: pneumatic
Vinification: in Stainless Steel vats
Maturation: 12 month in french oak
Final refinement: 12 month in bottle

