

SCHEDA TECNICA PIEMONTE DOC MOSCATO PASSITO



Vitigno	Moscato 100%
Suolo	calcareo misto a marne con strati a tratti argillosi
Sistema di alleviamento	Guyot
Ceppi/ha	5000
Resa uva q.li/ha	60/70
Epoca vendemmia	Inizio settembre
Trattamenti	Rame e zolfo
Pratiche in vigna	Inerbimento
Concimi	Letame e sovescio
Appassimento	Si lasciano appassire i grappoli di Moscato su cassette forate per l'aerazione in luogo a temperatura e umidità controllata
Vinificazione e maturazione	La torchiatura avviene circa dopo tre mesi dalla vendemmia. Il mosto ottenuto viene lasciato fermentare in vasche di acciaio
Affinamento	
Grado alcolico	15% vol
Temperatura di servizio	8 - 10° C
Note di degustazione	Colore giallo dorato Profumo intenso e persistente con note di miele in gradevole evidenza. Gusto dolce e delicato e persistente
Abbinamenti	In accompagnamento con Dolci freschi e secchi. Ottimo con formaggi stagionati. Conosciuto come vino da meditazione.

Azienda Agricola
C R I O L I N[®]
Via Rorisso 13
14054 CASTAGNOLE DELLE LANZE (AT)
criolin@yahoo.it www.criolin.it