

# Azienda Agricola CRIOLIN

## Piemonte DOC Moscato Passito



*Couleur : Jaune d'or, tendant à ambre*

*Parfum : Aromatique et riche avec des notes de fruits confits*

*Saveur : Douce et corsé*

Dernier né entre les produits de notre famille.

Les raisins Moscato proviennent des collines de Castiglione Tinella. Les meilleurs raisins sont placés sur des supports à sécher dans un cours aéré loft et fermé seulement la nuit pour éviter excessive infiltration d'humidité.

Le vin est fait en Décembre. Suivi par le vieillissement pour atteindre le juste équilibre entre les arômes et les saveurs.

Le produit résultant, limité à quelques centaines de bouteilles, a une belle couleur dorée tendant à l'ambre, intense, complexe, qui abrite le parfum musqué, typique du cépage.

Le goût est agréable, doux mais pas écoeurante grâce à une bonne acidité, velouté et harmonieux, délicatement aromatique.

*Servir frais, entre 12 et 14 °C dans des verres tulipes.*

*Disponible dans le noir Bordeaux traditionnelle bouteille de 0,50 litres.*

**© Azienda agricola Criolin di Claudio Canavero p.i. 01480500055  
Via Rorisso N. 13 - 14054 Castagnole Lanze - Italia - Tel.: +39 339 8020005**