

Azienda Agricola CRIOLIN

Piemonte DOC Moscato Passito



Colore : Giallo dorato carico, tendente all'ambra

Profumo : Aromatico e ricco di note di frutta candita

Sapore : Denso corposo e dolce intenso

Ultimo nato tra i prodotti della nostra famiglia.

Le uve Moscato provengono dalle colline di Castiglione Tinella. I grappoli migliori vengono posizionati sui graticci lasciati appassire in fruttai ventilato naturalmente e chiuso solo di sera per evitare eccessive infiltrazioni di umidità.

La vinificazione avviene nel mese di dicembre. Segue l'affinamento per raggiungere il giusto equilibrio tra profumi e aromi.

Il prodotto che ne deriva, limitato a qualche centinaio di bottiglie, ha un bel colore oro tendente all'ambrato, profumi intensi, complessi, dove spicca il sentore muschiato, tipico del varietale.

In bocca è piacevole, dolce ma non stucchevole grazie ad una buona spalla acida, vellutato ed armonico, delicatamente aromatico.

Va servito fresco, tra i 12 e i 14 °C in bicchieri a tulipano.

Disponibile nella tradizionale bottiglia bordolese scura da lt 0,50.

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