

VITE COLTE®

PIEMONTE MOSCATO PASSITO D.O.C. “LA BELLA ESTATE”

Vitigno:	Moscato Bianco
Gradazione alcolica:	11.50 % vol.
Zuccheri:	170 g/l ± 10

Le tecniche di gestione del vigneto sono tese ad ottenere la massima sanità delle uve, condizione indispensabile per permettere di prolungare il processo di maturazione ed ottenere grandi concentrazioni zuccherine ed aromatiche.

A seguito della pigiatura il prezioso mosto (25 hl/ha) viene lasciato a fermentare per circa 10 giorni ad una temperatura di 18 – 20 °C.

Segue l’affinamento per 12 mesi sui lieviti. In questa fase il vino raggiunge il giusto equilibrio tra la concentrazione degli aromi e la complessità dei profumi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore:	giallo oro intenso
Profumo:	ampio e complesso, intenso, aromatico, sentore muschiato caratteristico, miele e frutta candita
Sapore:	complesso e fruttato: mela matura e mela cotta. Non mancano note di miele e frutta candita.

