



- Passiti e Grappe ▼

PASSITI e GRAPPE

MOSCATO I.G.T. PROVINCIA DI PAVIA PASSITO "DON LUIGI"

TIPOLOGIA

Vino passito

VITIGNI

Moscato 100% (20% varietà Fior d'Arancio)

VINIFICAZIONE

Le uve selezionate vengono raccolte manualmente e poste in cassetta dove appassiranno in modo naturale per circa due mesi. La pressatura è eseguita in modo molto lento e soffice dopo la sgranatura e la selezione manuale degli acini. Dopodiché avviene la fermentazione a temperatura controllata e l'affinamento del vino per circa 12 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore dorato, ha profumo intenso con sentori di pesca e albicocca matura. Al palato è armonico, morbido ed avvolgente.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol

ABBINAMENTI

Vino da meditazione, accompagna anche piacevolmente formaggi erborinati e pasticceria secca.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°/14° C

CONSERVAZIONE

In luogo fresco e asciutto per 24 mesi.

FORMATI

0,375 l

Privacy & Cookies Policy

Questo vino è prodotto solo nelle migliori annate.







Follow Us



156875

Meta

Accedi

 Live from La Piotta

Natale a La Piotta

Sabato e domenica ci trovate a Piacenza al Mercato FIVI

La Piotta for Emergency

 Live from FIVI

Mercato dei Vini dei Vignaioli: a Piacenza per conoscere, degustare, acquistare

Il Mercato dei Vini dei Vignaioli: 330 sguardi sull'Italia del vino

Da FIVI un no deciso all'arricchimento del vino

Credits *Roberta Bolsi s.a.s.*

Padroggi – La Piotta | Powered by **Mantra** & **WordPress**.

 Italiano

 English