

Porta Pasiensa

Vino ottenuto da uve stramature

Vitigno: Moscato Bianco al 100%.

Resa: 70q/ha.

Sistema di allevamento: Guyot.

Epoca di vendemmia: Fine Ottobre.

Zona di produzione: Cossano Belbo e Santo Stefano Belbo.

Colore: Giallo oro tendente all'ambrato.

Profumo: Intenso, complesso e aromatico.

Sapore: Dolce, armonico e vellutato, caratteristico dell'uva Moscato.

Gradazione alcolica svolta: 14 – 15%vol.

Metodo di vinificazione: Appassimento delle uve al sole, selezione degli acini, pressatura e successiva fermentazione del mosto con lunga permanenza sui lieviti.

Affinamento: 9 mesi in barrique di rovere e 6 mesi in bottiglia.

Imbottigliamento: A circa 1 anno e mezzo dalla vendemmia.

Conservazione: In ambiente fresco e dal riparo dalla luce diretta del sole.

Abbinamento gastronomico: Dolci in genere, in particolare cioccolato fondente, ma anche formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 8 – 10°C.

Formato bottiglia: 375 ml.

Imballaggio: Confezioni da 2 a 6 bottiglie.

Consiglio: È un vino da meditazione perfetto come fine pasto, ma anche adatto ad ogni occasione.

