



ACQUISTATO IL

Passito di Moscato DOC Pastù Tardì

2012

Dolcezza piemontese



Di un bel colore oro carico, al naso affascinanti profumi di frutta secca, miele d'acacia e fior d'arancio, dati dall'appassimento naturale. Un passito dai profumi più eleganti e meno muscolose rispetto alle versioni siciliane di moscato. Piacevoli note di agrumi disidratati, fiore bianco, e poi in bocca con una dolcezza equilibrata e finale saporito. Profumato ed elegante, è il modo migliore per chiudere in bellezza una cena in compagnia

L'Azienda Agricola Cascina Pastori, giovane realtà produttiva situata tra i boschi silenziosi di un paesaggio ancora incontaminato, la conosciamo già per il suo Piemonte DOC Pinot Nero Apertura, uno dei prodotti più amati da noi e dagli amici di Svinando. Oggi ti presentiamo anche il suo Passito tardivo e siamo sicuri che sarà un successo!

Svinando

La Vigna

Terreno Calcareo marnoso

Esposizione Sud-Est, 280-300m s.l.m.

Allevamento Guyot

Densità imp. 3.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Provenienza Piemonte

Uve 100% moscato d'asti

Gradazione 12% vol.

Temp. Servizio 16°

Quando Berlo Entro 3 anni da oggi

Abbinamento Dessert e paste secche

Vinificazione Fermentazione in acciaio inox a 13-14 °C; fermentazione malolattica completamente svolta in barrique & affinamento 1 anno in barrique; affinamento 6-8 mesi in bottiglia

Sensazioni Oro carico, profumi di frutta secca, agrumi disidratati, fiore bianco, in bocca dolcezza equilibrata e finale saporito

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821