



ACQUISTATO IL .....

Passito di Moscato DOC Pastù Tardi

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!

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Calcareo marnoso
<b>Esposizione</b>	Sud-Est, 280-300m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	3.000 ceppi per ettaro

### Il Vino

<b>Tipologia Provenienza</b>	Piemonte
<b>Uve</b>	100% moscato d'asti
<b>Gradazione</b>	12% vol.
<b>Temp. Servizio</b>	16°
<b>Quando Berlo</b>	Entro 3 anni da oggi
<b>Abbinamento</b>	Dessert e paste secche
<b>Vinificazione</b>	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
<b>Sensazioni</b>	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