



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!

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	Bianco fermo dolce DOC
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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821