

Vite Colte

MOSCATO PASSITO



CARTA DI IDENTITÀ

PROVENIENZA:	PIEMONTE
FORMATO:	37,5 cl
GRADI ALCOLICI:	11 %
UVAGGIO:	Moscato Bianco



Le tecniche di gestione del vigneto sono tese ad ottenere la massima sanità delle uve, condizione indispensabile per permettere di prolungare il processo di maturazione ed ottenere grandi concentrazioni zuccherine ed aromatiche. Dal color giallo intenso, presenta un profumo ampio e complesso, intenso, aromatico, con sentori muschiati caratteristici e note di miele e frutta candita. Il sapore è complesso e fruttato di mela matura e mela cotta. Non mancano note di miele e frutta candita.

