

# La Piotta

OLTREPO

RISERVA "LUIGI PADROGGI"

## Passito

PROVINCIA DI PAVIA IGT MOSCATO PASSITO



**TIPOLOGIA:**

Passito

**VITIGNI:**

Moscato

**TERRENO:**

Calcareo/Marnoso

**VINIFICAZIONE:**

Le uve vengono raccolte manualmente e poste in graticci dove appassiranno in modo naturale per circa due mesi. La pressatura è eseguita in modo molto lento e soffice dopo la sgranatura e la selezione manuale degli acini. Dopodiché avviene la fermentazione a temperatura controllata e l'affinamento del vino per circa 12 mesi

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Di colore dorato, ha profumo intenso con sentori di pesca e albicocca matura. Al palato è armonico, morbido ed avvolgente

**GRADAZIONE ALCOLICA:**

13%vol

**ABBINAMENTI:**

Vino da meditazione, accompagna anche piacevolmente formaggi erborinati e pasticceria secca

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

12-14°C

**CONSERVAZIONE:**

In luogo fresco e asciutto per 24 mesi

**FORMATO:**

0,375l

*Contiene solfiti*

[WWW.LAPIOTTAOLTREPO.IT](http://WWW.LAPIOTTAOLTREPO.IT)