

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