



Piemonte Moscato Passito *Nuovo Messaggio* DOC

Vino dolce di grande fascino, prodotto da uve Moscato in parte appassite su graticci e in parte in vigna, dove rimangono fino all'inverno, regala sensazioni complesse, dal colore giallo oro carico al profumo intenso e muschiato che ricorda il miele e la frutta candita. Il sapore monico, caldo, dal retrogusto aromatico ben si adatta ai dolci secchi, alla torta di nocciole, ai formaggi erborinati.

DESCRIZIONE TECNICA

Esposizione vigneti: vigneto di 55 anni esposto a sud.

Composizione terreno: argilloso e calcareo.

Densità Ceppi: circa 5900 ceppi per ettaro.

Tipo di allevamento: Gouyot.

Vendemmia: l'uva viene raccolta in parte a settembre e messa ad appassire su appositi graticci in ambiente termo-condizionato, ed in parte lasciata sulla vite, il cui tralcio viene potato, dove rimane fino al tardo autunno - inizio inverno.

Vinificazione: a fine appassimento, l'uva viene pressata non senza poche difficoltà, a causa della elevata concentrazione di zuccheri, e quindi della ridottissima quantità di mosto, che viene messo a fermentare in barrique e vi rimane per almeno 36 mesi.

SCHEDE ORGANOLETTICA

Denominazione: Piemonte Moscato Passito DOC

Vitigno: Moscato

Colore: giallo oro, tendente all'ambrato carico.

Profumo: intenso, complesso, muschiato.

Gusto: dolce, armonico, vellutato e aromatico.

Abbinamenti gastronomici: si sposa bene con dolci e desserts in generale, compresi quelli a base di cioccolato. inoltre trova sempre più felice abbinamento con i formaggi stagionati.

SCHEDE ANALITICA

Gradazione alcolica: 11,5% vol.

Acidità totale: 6,8

Estratto secco: 37,5 g/l



BERA AZIENDA AGRICOLA

Via Castellero Cascina Palazzo, 12 - 12050 Neviglie (CN)

t. 0173 630 194 - 0173 630 500

info@bera.it - bera.it