



# Nuovo Messaggio Piemonte DOC Moscato Passito

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](http://bera.it)