

COLLEZIONE DI FAMIGLIA

## Moscato Passito

VITIGNO Moscato Passito

DENOMINAZIONE NOTO DOC

ALC. VOL 9,5%

Il grado alcolico è indicativo e potrebbe subire variazioni di +/- 0,5% vol.

ZONA DI PRODUZIONE

Pachino, Siracusa

TERRENO

Terreni scuri alluvionali e profondi, di medio impasto, composizione limo argillo-sabbiosi, buon contenuto in sostanza organica

VINIFICAZIONE

Ottenuto dalla vendemmia tardiva del Moscato in maniera da garantire una concentrazione di zuccheri e sostanze aromatiche. Vinificazione in acciaio inox a temperatura controllata, naturalmente arrestata a 20 ° Babo per mantenere un grado zuccherino elevato.

NOTE DEGUSTATIVE

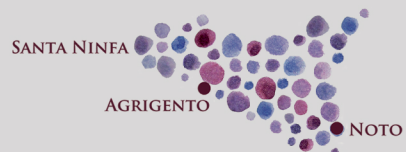
Giallo dorato evidente. Naso complesso ed intenso caratterizzato da aroma di fiori bianchi, spezie e miele. Al palato è replicata la dolce intensità aromatica esotica, frutta candita e marmellata con un'acidità rinfrescante. Servire freddo!

ABBINAMENTI

Molto adatto alla tipica pasticceria Siciliana. Da provarsi assolutamente in abbinamento al gorgonzola o al Roquefort.

IMBALLO

capacità bt	500ml	peso bt vuota	400 gr
pallet	80x120 EUR-EPAL	codice ean bt	8030423002918
bt per cassa	6	peso lordo	5.70 kg
casse per pallet	170	codice ean casse	18030423002915



baronemontalto.it

