

ALTO FLORI
Moscato Passito D.O.C.

*Cascina
Tinnirello*



Vitigno:

Moscato bianco 100% esclusivamente da vitigni di proprietà.

Vendemmia:

le uve vengono attentamente selezionate alla raccolta , appassite su gradicci in fruttajo.

Vinificazione:

pressatura soffice delle uve, fermentazione ed affinamento in barriques dei sapori mielosi e fruttati dell' uva moscato per circa 15 mesi.

Imbottigliamento:

viene effettuato nella primavera successiva ,in bottiglie da 375 ml.e.

Caratteristiche Organolettiche:

colore - giallo intenso brillante, profumo -elegante persistente l' aroma di moscato passito. sapore - dolce, corposo, intenso, avvolgente con sentori di menta ,pesca, e miele.

Caratteristiche Enologiche:

Alcool - 12 % vol.

Acidità totale – 6,00 gr./lt.

PH – 3,20.

Abbinamenti Gastronomici:

dolci a pasta di mandorle, torte di nocciola, formaggi saporiti. Servire a 10 -12° C. in ampi bicchieri tulipano.

Si consiglia di tenere a dimora le bottiglie di vino in luogo fresco e lontano da fonti luminose.