



## Moscato Passito

Color oro antico intenso e brillante, sapore dolce e profondo con vena sapida e intrigante.

## Zona di produzione

Tenute di Trigoso (Sestri Levante) e Campegli (Castiglione Chiavarese)

## Vitigno

Moscato

## Vinificazione

La raccolta dell'uva viene effettuata in epoca precedente la vendemmia tradizionale, scegliendo i grappoli migliori e più spargoli con posa in cassette per un prolungato appassimento. La pigiatura è manuale e la fermentazione, molto lenta, avviene in parte sulla vinaccia diraspata e prosegue successivamente in un carato nel quale rimane per circa 18 mesi. Dalla bassissima resa in mosto (10/12%) ne nasce un vino dai profumi e dalle sensazioni gustative aromatiche le quali ricordano i frutti tropicali, il muschio di bosco, il tabacco biondo e la frutta secca

## Imbottigliamento

Eseguito dopo minimo 18 mesi di permanenza in antichi carati