



Moscato Passito

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 a mano e prosegue successivamente in un carato nel quale rimane per circa 18 mesi. Dalla bassissima resa del 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.

Caratteristiche

Color oro antico intenso e brillante, sapore dolce e profondo con delicati sentori di moscato, con vena sapida ed intrigante.

Accostamenti

Da meditazione o con pasticceria secca.