

Porta Pasiensa

VINO BIANCO DA UVE STRAMATURE

- **Vitigno:** Moscato Bianco al 100%.
- **Resa:** 70q/ha.
- **Sistema di allevamento:** Guyot.
- **Epoca di vendemmia:** Fine Ottobre.
- **Zona di produzione:** Cossano Belbo e Santo Stefano Belbo.
- **Colore:** Giallo oro tendente all'ambrato.
- **Profumo:** Intenso, complesso e aromatico.
- **Sapore:** Dolce, armonico e vellutato, caratteristico dell'uva Moscato.
- **Gradazione alcolica svolta:** 14-15%vol.
- **Metodo di vinificazione:** Appassimento delle uve al sole, selezione degli acini, pressatura e successiva fermentazione del mosto con lunga permanenza sui lieviti.
- **Affinamento:** 9 mesi in barrique di rovere e 6 mesi in bottiglia.
- **Imbottigliamento:** A circa 1 anno e mezzo dalla vendemmia.
- **Conservazione:** In ambiente fresco ed al riparo dalla luce diretta del sole.
- **Abbinamento gastronomico:** Dolci in genere, in particolare cioccolato fondente, ma anche formaggi stagionati.
- **Temperatura di servizio:** 8-10°C.
- **Formato bottiglia:** 375 ml.
- **Imballaggio:** Confezioni da 1 o da 6 bottiglie.
- **Consiglio:** E' un vino da meditazione perfetto come fine pasto, ma anche adatto ad ogni occasione.

