



## L'Amabile del Pozzo Buono

### Passito di Moscatello

Il vitigno di provenienza è il "Moscatello", uva che, come frutto, nel passato accompagnava a fine pasto le nostre tavole di campagna.

Le uve, raccolte in cassette, vengono poste in appassimento per circa due mesi. La fermentazione avviene a temperatura controllata a contatto con le bucce, le quali vengono bagnate manualmente tramite follature.

Si ottiene un vino di colore dorato con riflessi ambrati, vivace e piacevole, con un gusto pieno e vigoroso, di grande persistenza.

Dal bouquet intenso in cui spiccano note di albicocca e scorze di arancia candita.

Da abbinare a formaggi erborinati, crostate e pasticceria secca.

Straordinario anche da solo, come vino da meditazione.

<b>Vitigno di origine:</b>	Moscatello 100%.
<b>Zona di produzione:</b>	Territorio di Morro d'Alba.
<b>Terreno:</b>	Sabbioso e argilloso.
<b>Altitudine:</b>	180 m. s. l. m.
<b>Esposizione:</b>	Sud.
<b>Sistema di allevamento:</b>	Doppio Guyot.
<b>Densità di impianto:</b>	2.600 piante / ha
<b>Sistema di raccolta:</b>	Esclusivamente a mano in cassette in Ottobre.
<b>Vinificazione:</b>	Appassimento delle uve in locale termocondizionato; macerazione delle bucce nel mosto a temperatura controllata e successivo blocco di fermentazione tramite raffreddamento.
<b>Maturazione:</b>	In acciaio.
<b>Resa:</b>	50 Q di uva ad ha.
<b>Caratteristiche:</b>	<b>Colore:</b> Dorato con riflessi ambrati <b>Sentore:</b> Intenso, caratterizzato da aromi tipici del vitigno e note di albicocca. <b>Sapore:</b> Non stucchevole, Morbido, persistente.
<b>Grado alcolico:</b>	14.0 % vol.
<b>Acidità totale:</b>	7 g/l
<b>Zuccheri residui:</b>	120 g/l
<b>Temperatura di servizio:</b>	14° C circa.
<b>Abbinamenti:</b>	Formaggi erborinati o pasticceria secca, ma può essere anche un ottimo vino da meditazione.