



Passito di Moscato

Immergetevi nell'arte della viticoltura dell'Oltrepo Pavese con il nostro esclusivo Passito di Moscato, un'opera d'arte enologica dalla cantina ALESSI – azienda agricola il Poggio a Volpara.

Ogni sorso rivela la cura meticolosa con cui raccogliamo e selezioniamo le migliori uve Moscato, garantendo un'espressione sublime del nostro terroir.

Caratteristiche del Passito di Moscato

- **Vitigno:** Moscato
- **12,5% Vol**
- **375 Cl**
- **Residuo zuccherino:** 140 gr per Litro
- **Raccolta a mano:** Cassette Passito
- **Vinificazione:** Dimora in fruttaiia / Cascina ventilata per almeno 90 giorni a seconda della stagione autunnale
- **Pressato:** Si avvia ad una fermentazione alcolica in botti di acciaio , minimo un anno, lasciandolo sulle fecce fini (lieviti)

Raccolta e Vinificazione:

Le uve Moscato vengono raccolte a mano in selezioni successive per assicurare la massima maturazione e concentrazione degli zuccheri. La fermentazione avviene lentamente a basse temperature per preservare ogni sfumatura aromatica.

Profumi e Gusto:

Il nostro Passito di Moscato sprigiona profumi intensi di fiori bianchi, pesca matura e miele, arricchiti da note delicate di agrumi canditi. In bocca, avvolge il palato con una dolcezza equilibrata e una freschezza vivace, culminando in un finale lungo e persistente.

Abbinamenti consigliati:

Perfetto come compagno di dessert raffinati, come torte di frutta, pasticceria secca e formaggi erborinati. Provatelo anche con foie gras o con piatti a base di frutti di mare dal sapore delicato per un contrasto intrigante.

Temperatura di servizio:

Per godere appieno delle sue qualità aromatiche e gustative, servite il Passito di Moscato a una temperatura di 10-12°C.