



Nome del Vino:

Piè Moscal Passito

Denominazione:

Vino bianco dolce.

Vitigni:

100% Garganega.

Zona di Produzione:

Vigneto ai piedi del Monte Moscal ad Affi.

Tipologia dei terreni:

Terreno magro, sciolto e sassoso.

Sistema di allevamento della vite:

GDC doppia cortina.

Tecnica di produzione:

L'uva viene raccolta a mano e posta a riposare nei granai. Viene fatta fermentare per periodo molto lungo in vasche d'acciaio, fino alla pressatura pneumatica, a fine di gennaio.

L'affinamento avviene in fusti di rovere di acacia per uno o due anni, a seconda dello stato di evoluzione del vino.

Descrizione Organolettica:

Il Piè Moscal si presenta di un colore giallo dorato carico. I profumi sono tipici di un vino ottenuto da uve passite, con sfumature di fichi secchi, paglia, arachidi tostate, miele e nettare. Il gusto è morbidissimo.

Abbinamenti:

Perfetto per conclusioni di cene che non richiedono fretta.

Ottimo con i dolci a base di frutta.