

T E N U T A

IL FALCHETTO



PIEMONTE DOC MOSCATO PASSITO

VARIETÀ

100% Moscato bianco

AREA DI COLTIVAZIONE

Santo Stefano Belbo

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Sabbia - Calcare - Marna arenaria

VENDEMMIA

Manuale

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

L'appassimento dei grappoli avviene in vigna a seguito del taglio parziale del capo a frutto. L'uva viene spremuta in maniera delicata, il mosto fermenta in barrique da 2,25 hL dove rimane ad affinare per circa 24 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino carico con riflessi dorati, aromi di frutta matura e frutta secca, fichi ed albicocche. La dolcezza è bilanciata da una buona acidità, in bocca è corposo e fresco. Si consiglia il servizio ad una temperatura di 10-12°C, in abbinamento alla pasticceria secca ed ai formaggi.
