

Piemonte moscato passito Redento



Il vigneto

Superficie 2 ettari
Vitigni impiantati 100% Moscato bianco
Anno d'impianto 1968
Numero di ceppi per ettaro 5000
Altitudine 320 m s.l.m.
Esposizione sud ovest
Giacitura collinare
Natura del terreno: marnoso - calcarea
Pendenza del terreno 35-40%

Il processo produttivo

Dopo l'appassimento l'uva viene pigiata ed il mosto ottenuto, dopo una prima sfeccatura, viene messo a fermentare con l'utilizzo di appositi lieviti selezionati. Il mosto fermenta a bassa temperatura, circa 15°, fino ad aver svolto circa 12 gradi di alcool. In seguito il vino pulito e filtrato viene messo in barriques per l'affinamento, durante il quale c'è una seppur minima ripresa fermentativa. L'affinamento dura all'incirca 18 mesi. Dopo tale periodo il vino è stato filtrato ed imbottigliato per essere ulteriormente affinato in bottiglia per circa 6 mesi.

Il vino

Colore giallo oro scarico.

Profumo complesso, con sentori di frutta candita, vaniglia e leggero speziato. Sorprendente ed intrigante l'armonia tra la parte aromatica ed il boisè.

Sapore dolce, pieno, di buona consistenza e struttura e di grande lunghezza.

Abbinamenti: è un vino da meditazione. Il matrimonio ideale è con fegato grasso d'oca, formaggi stagionati e formaggi erborinati. Si accompagna inoltre a dolci al cucchiaio, pasticceria secca e torte di nocciole.