



## Piemonte Moscato Passito REDENTO

**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:** E' 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.



### Il Vigneto

Superficie (Ha): 2

Vitigni impiantati: **Moscato** Bianco

Anno di impianto: **1968**

Numero ceppi per ettaro: **5000**

Altitudine (m): **320 S.L.M.**

Esposizione: **Sud-Ovest**

Giacitura: **Collinare**

Natura del terreno: **Marnoso-Calcareo**

Pendenza del terreno: **35-40%**

### Come Nasce

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.