

*C'era  
una volta.*



Luca Maroni  
89/100



## Moscato

Provincia di Pavia - Indicazione Geografica Protetta - Dolce

### PROVENIENZA:

Provincia di Pavia

### VITIGNO:

Moscato

### TERRENO:

Medio impasto con marna calcarea e gessi sito intorno al 45° parallelo nord.

### COLTIVAZIONE DELLA VITE:

Guyot

### RACCOLTA:

Manuale

### VINIFICAZIONE:

Pressatura con pressa pneumatica e criomacerazione delle uve, fermentazione a temperatura controllata a 16°C con lieviti selezionati.

### AFFINAMENTO:

Acciaio Inox termocondizionato. Rifermentazione naturale in autoclave a temperatura di 16°C. Durante le lavorazioni il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

### IMBOTTIGLIAMENTO:

Sterile a freddo

### GRADAZIONE ALCOLICA:

4,5% vol.

### COLORE:

Giallo paglierino carico, con riflessi verdognoli

### OLFATTO:

Complesso, intenso, sentori floreali di acacia, miele, richiami di pesca, albicocca, prugna, agrumi

### GUSTO:

Gusto dolce ma equilibrato, fresco, rotondo di buona struttura

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Ottimo con dolci a base di creme e con i dolci della tradizione come Panettone e Colomba Pasquale, pasticceria secca

### ABBINAMENTI INTERNAZIONALI:

Apple Pie -U.S.A.  
Macaron - Francia

### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8° - 10°C

### CURIOSITÀ:

Diffuso dai greci e dai fenici, il vitigno Moscato è una varietà molto antica coltivata in questa zona sin del '500, proveniente dall'Asia minore è stato utilizzato anche dai romani grazie anche alla peculiarità degli acini dolci apprezzati dalle api e raccontato negli scritti di Plinio il vecchio.

