

*C'era  
una volta...*

## Moscato IGP

### Vino Bianco Fermo Dolce

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



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013



Moscato/ IGP Provincia di Pavia:

**PROVENIENZA:** Provincia di Pavia

**VITIGNO:** Moscato bianco aromatico

**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 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.