

PASSITO di Moscato d'Asti "Gocce d'uva"

VITIGNO: 100% Moscato d'Asti - Uva Aromatica
ZONA DI PRODUZIONE: Sant' Antonio of Canelli
TERRENO/ESPOSIZIONE: Marne argilloso-calcaree - Sud
ALTITUDINE MEDIA: 400 mt.
FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot modificato ad archetto
TITOLO ALCOLOMETRICO: 14% Vol.
COLORE: giallo con riflessi oro
PROFUMO: fruttato, persistente, aromatico, fine
GUSTO: aromatico, caratteristico, fine
EPOCA DI VENDEMMIA: fine Settembre e si protrae fino ad Ottobre inoltrato raccogliendo per selezioni successive i grappoli. Segue ulteriore appassimento dell'uva in Cassetine di legno.
VINIFICAZIONE: spremitura soffice
FERMENTAZIONE: in piccole botti di rovere e continua per due anni
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-12° C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI: paté di foie gras, formaggi stagionati, dolci, zabaione, fragole. Vino da meditazione
CAPACITÀ: 0.50 lt.

GRAPE TYPE: 100% Moscato d'Asti - Aromatic grape
PRODUCTION ZONE: Sant' Antonio of Canelli
SOIL TYPE/EXPOSITIO: Calcareous marl with some lime and rich in microelements - South
HEIGHT A.S.L.: 400 mt.
VINE TRAINING METHOD: Guyot
PERCENTAGE OF ALCOHOL: 14% Vol.
COLOUR: deep yellow
AROMA: Characteristic, persistent, scent of plum and peach apricot
FLAVOUR: Velvety, full of character which confirms the bouquet. Typical white meditation wine.
HARVEST PERIOD: end September and continues until the end October.
The grapes are further dried on wooden boxes.
FERMENTATION: in small oak casks and continues for two years.
SERVING TEMPERATURE: 10°-12° C
FOOD TO BE SERVED WITH: with paté de foie gras, mature cheese, cake, zabaione, strawberry, peach and melon
CAPACITY: 0.50 lt.



GHIONE
AZIENDA AGRICOLA GHIONE - CANELLI

Regione Bassano, 39 14053 Canelli (AT) Italy
Tel. +39 0 141 823297 - Fax +39 0 141 823233
Mobil Phone +39 328 7542334
www.ghionewine.com - info@ghionewine.com