

## *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 Anna



REG. BASSANO, 39  
14053 CANELLI (AT) - ITALIA  
TEL. 0039.0141.823297  
FAX 0039.0141.823233  
[www.ghionewine.com](http://www.ghionewine.com)  
[info@ghionewine.com](mailto:info@ghionewine.com)