



*Piemonte Moscato  
Passito Emereo d.o.c*



Vino bianco dolce passito, a denominazione di origine controllata prodotto con uve moscato.

**Degustazione:** il **colore** si presenta con leggeri bagliori ambrati che ne scaldano la sfumatura dorata; il **profumo** ha sentori di timo e origano che rinfrescano note floreali e mielate; il **gusto** spazia dai sapori di albicocca sciroppata che danno dolce pomposità, ed entra in contatto con sensazioni più fini e sottili, come quel cenno di agrumi canditi e di limoncella che imprimono freschezza, e il vago ricordo di mandorla con la sua amaricante persistenza. Completa l'opera il bell'equilibrio zuckerino e acido che dà volume.

**Abbinamenti gastronomici:** vino da dessert che si abbina alla pasticceria; nella stagione estiva è gradevole e piacevolmente dissetante.

**Grado alcolico %:** 12 gradi in volume, zuccheri 150 mgL

**Temperatura di servizio:** 8 - 10 °C.

**Bicchieri consigliato:** coppa o flûte.

**Conservazione:** in un luogo asciutto e buio a 6 - 12 °C.

**Capacità di invecchiamento:** per cogliere al meglio i suoi aromi è preferibile consumarlo entro due anni.



*Piemonte Moscato  
Passito Emereo d.o.c.*



**Specifiche enologiche**

**Tipo:** bianco dolce passito

**Vitigno:** 100% moscato

**Produzione media anno:** 500 bottiglie da 375 ml.

**Maturazione:** per la sua caratteristica di freschezza non è necessaria.

**Affinamento:** pronto dopo un mese dall'imbottigliamento.

**Temperatura di fermentazione:** a 17 - 18 °C, fino al raggiungimento di 12,5 gradi alcolici.

**Durata della fermentazione:** 25 - 30 giorni

**Fermentazione maolattica:** è da evitare

**Acidità totale:** 5,5 g/l.

**Ph:** 3,4

**Vinificazione:** l'uva è raccolta tardivamente, quindi è lasciata appassire stesa su graticci, al riparo delle intemperie; la fermentazione del mosto si svolge in barriques di rovere di Allier, nelle quali il vino si eleva per 18 mesi. Una volta imbottigliato, sosta altri 10 mesi in cantina per affinarsi.

**Territorio:** zona collinare di Strevi, considerata grande cru del moscato passito.

**Terreno:** marna argilloso-calcareo, più o meno mista a poca sabbia, con pendenza dal 25% al 40%.

**Altimetria:** 200 - 350 s.l.m.

**Impianto:** guyot semplice

**Resa per ettaro:** 38 ettolitri

**Clima:** inverni freddi con primavere temperate ed estati calde e asciutte

**Vendemmia:** dal 15 al 20 settembre