

SERNÌ

MOSCATO PASSITO




CANTINE
NEIRANO

DENOMINAZIONE

SERNÌ
MOSCATO PASSITO - PIEMONTE D.O.C.

VITIGNO

Grappoli di Moscato selezionati ed appassiti sulla pianta.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice dopo ulteriore appassimento sui graticci fino al raggiungimento di un'alta concentrazione zuccherina.
Successivo affinamento in piccole botti di rovere.

CARATTERISTICHE

Colore giallo dorato.
Profumo intenso di moscato con lieve sentore di legno. Gusto pieno, rotondo, di frutta appassita.

ABBINAMENTI

Formaggi piccanti, fegato d'oca, pasticceria.

DENOMINATION

SERNÌ
MOSCATO PASSITO - PIEMONTE D.O.C.

VINE

Cluster of Muscat selected and withered on the vine.

VINIFICATION

Soft pressing after further drying on mats until a high sugar concentration is obtained.
Successive refinement in small oak casks.

CHARACTERISTICS

Golden yellow colour.
Intense bouquet of muscat with light scent of wood.
A full-bodied taste of dried fruit.

ACCOMPANIMENT

Strong cheeses, duck liver, confectionery.