

Piemonte DOC Moscato passito

## Bagagiot



**Varietà di uva:** 100% Moscato

**Origini:** Comune di Vinchio

**Tipo di terreno:** sciolto tendente al calcareo

**Periodo di raccolta:** Metà settembre in leggera surmaturazione

**Vinificazione:** Dopo il diradamento estivo, l'uva viene vendemmiata manualmente in cassette forate da 5 kg. Le cassette vengono messe in fruttai a temperatura, umidità e ventilazione controllata tecnicamente. Dopo un paio di mesi l'uva viene sottoposta a spremitura soffice. Il mosto viene trasferito in vasche di acciaio dove avviene la decantazione a freddo. La fermentazione avviene in botticelle nuove di rovere francese da 400 litri. Successivamente malolattica e batonnage sui lieviti per alcuni mesi.

**Invecchiamento:** Per circa 6-8 mesi affina negli stessi legni da 400 litri, tostati ad acqua calda.

**Imbottigliamento:** intorno al mese di Agosto successivo la vendemmia. Inizia un affinamento di non meno di un anno in bottiglia prima del confezionamento.

**Colore:** Giallo intenso con riflessi dorati.

**Profumo:** Intenso e fine, strutturato e floreale, persistente, con note di agrumi e albicocca.

**Sapore:** E' di grande struttura, armonica e persistente, di elevata sapidità ed equilibrio, è vino da lungo invecchiamento.

**Gradi:** 13,5-14%

**Abbinamenti:** Formaggi stagionati, erborinati, foie gras e pasticceria.

*Grape variety: 100% Moscato*

*Origins: Vinchio village*

*Type of soil: loose soil tending to limestone*

*Harvesting time: Middle of September slightly overripe*

*Vinification: After the green harvest doing in the summer, grapes are harvested in 5 kg perforated boxes. The boxes are placed in the loft at technically controlled temperature, humidity and ventilation. After a couple of months grape are softly pressed. The must is transferred in steel tanks where cold decanting take place. The fermentation takes place in new 400 liters French oak tonneaux. Later malolactic and batonnage yeasts for a few months.*

*Ageing: For about 6-8 months refines in the same wood of 400 liters, toasted with hot water.*

*Bottling: It normally takes place around the August next to the harvest. It starts a refinement of no less than a year before packing.*

*Color: Intense yellow with golden reflections.*

*Nose: Intense and fine, textured and floral, persistent, with notes of citrus and apricot*

*Palate: Great structure, aromatic and persistent, high flavor and balance, it is a long aged wine.*

*Degree: 13,5-14%*

*Food pairings: seasoned cheese, marbled, foie gras and pastry*



MauroSebaste

Azienda Agricola Sylla S.S. · C.F. e P.IVA 03446960043 · Tel: +39 0173 262148 · info@maurosebaste.it · www.maurosebaste.it

