
PASSITO

Ceppi d'Oro

DOMAINE Paolo Berta

VIGNERON Paolo Berta

VILLE Nizza

REGION Piedmont

Appellation Vino Bianco da uve appassite

Cépages 100 % Moscato (55 ans)

Rendements moyens 40 hl/ha

Viticulture Raisonnée

Vendanges Manuelles

Vinification Grains sélectionnés de Muscat en vendanges tardives seulement lors de meilleurs millésimes. Raisins passerillés déposés sur claies afin de concentrer les raisins en sucre. S'en suit alors une longue fermentation d'un mois et demi. Le vin est ensuite élevé selon la méthode "Solera" en cuve inox (de plusieurs millésimes).

Élevage Cuves inox

Alcool 16 %

SO² total 100 mg/l

Terroir Sol sablonneux, couche superficielle d'argiles et de marnes blanches pour la parcelle Il Giardino. 255m d'altitude.

Climat Méditerranéen/semi-continentale

Conseil de service Reflets jaunes dorés / ambrés.
Fruits confits, miel, confiture d'abricots, vanille & fleur d'acacia.
Le sucre résiduel est balancé par l'acidité
Recommandé pour un service au verre.





DÉCUVEURS

contact@lesdecuveurs.com | <http://www.lesdecuveurs.com>
