

PASTÙ TARDÌ  
PIEMONTE  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
MOSCATO PASSITO



**Uve:** Moscato.

**Altitudine:** 250 - 400 m. s.l.m.

**Terreno:** calcareo - marnosi.

**Sistema di allevamento:** Guyot.

**Densità di impianto:** 5000 piante per ettaro.

**Produzione per ettaro:** 30 q.li.

**Resa uve in vino:** 45%.

**Fermentazione alcolica:** in acciaio inox a 13-14 °C.

**Fermentazione malolattica:** completamente svolta.

**Affinamento:** in barrique per due anni e poi sei mesi in bottiglia.

**Colore:** giallo dorato intenso.

**Profumo:** intensità e persistenza aromatica, spiccano sentori di miele d'acacia, note di confettura e frutta candita che lasciano poi spazio ad avvolgenti dolci note speziate.

**Sapore:** profonda dolcezza in bocca, con equilibrata acidità. Spiccano anche in bocca l'intensità, la persistenza e l'armonia di questo vino.

**Grado alcolico:** 13% vol.

**Residuo zuccherino:** 140 g/lt.

**Acidità totale:** 6,10 g/lt.

**pH:** 3,45.

**Estratto secco:** 187 g/lt.

**Temperatura di servizio:** 12-14 °C.

**Enologo:** Riccardo Cotarella.

**Enologo di cantina:** Daniele Carboni.



COLOMBO