



LA SPINETTA

"produrre vini con passione"

Passito Oro, ricco e dolce, con una piacevole acidità ed il colore dell'oro ...

Denominazione:

Annata:
Vitigno:
Grado alcolico:
Riconoscimenti ricevuti:
Produzione media:
Resa media per ettaro:
Prima annata prodotta:

Mosto Parzialmente Fermentato
2004
100% Moscato
11%

4,000 bottiglie
1,000 bottiglie (0.5 l)
1998

Vigneto:

Nome/Ubicazione:
Tipo di suolo:
Età media dei vigneti:
Altitudine media:
Estensione del vigneto:
Caratteristiche speciali:

Mango
sabbioso
24 anni
500 m
4 ettari
esposizione a sud

Processo di vinificazione:

Periodo di vendemmia:
Cantina:
Fermentazione:

Ultima settimana di ottobre
Castagnole Lanze
I Grappoli di Moscato vengono lasciati essicare in cantina fino alla fine di dicembre. Fermentazione alcolica e malo lattica in barriques di rovere francese.
2 anni in barriques nuove
dopo 2 anni
5 anni dopo la vendemmia

Affinamento:
Imbottigliamento:
Commercializzazione:

Descrizione:

Colore:
Bouquet:
Taste:

oro
sentori di albicocca, fiori di lime ed
ricco e dolce, bilanciato da una piacevole acidità con un
lungo finale
25 anni
bottiglia da mezzo litro
formaggio e dolce al cioccolato

Evoluzione:
Formati disponibili:
Abbinamenti:

Ulteriori informazioni:

Sistema di allevamento:
Acidità totale:
pH:
Contenuto zuccherino:
Temperatura di servizio consigliata:
Tipo di bicchiere consigliato:

Guyot
7.5%
3.25
200 gr
10°-15° Celsius
Burgundy

