



Viticoltori dal 1914

PIEMONTE DOC MOSCATO PASSITO "STEFANIA"

ZONA DI PRODUZIONE: Costigliole d'Asti

TERRENO: Argilloso e calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Il tradizionale "Guyot" piemontese

RESA PER ETTARO: 115 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI: 8-40 anni

UVAGGIO: 100% Moscato

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO: A settembre il ramo viene tagliato a metà (il 50% dei grappoli è con la pianta e il resto è separato dalla pianta). Si procede con una sfogliatura dell'uva. La vendemmia delle uve è eseguita a mano a Novembre. Dopo la pressatura avviene la fermentazione a temperatura controllata a 18°C. Terminata la fermentazione una parte riceve un affinamento in piccole botti di rovere Allier da 225 litri per un anno. Si procede all'imbottigliamento con un affinamento di 6 mesi in bottiglia prima della vendita

COLORE: Limpidissimo, giallo paglierino carico

PROFUMO: Ampio, intenso, ricorda il glicine ed il miele

SAPORE: Corposo, intenso e muschiato

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%

ACIDITA' TOTALE: <6 gr./l

ZUCCHERI RESIDUI: 140 gr./l

ABBINAMENTI: Ottimo per accompagnare i dolci; una vera chicca in abbinamento ai formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10°C

PREMI E RICONOSCIMENTI:

2019 AIS VITAE > 2 VITI (ANNATA 2012)

2017 DOUJA D'OR ASTI > OSCAR DOUJA D'OR (ANNATA 2012)

2020 GAMBERO ROSSO > 2 BICCHIERI NERI (ANNATA 2012)

2023 LUCA MARONI > 93 PUNTI (ANNATA 2019)

2010 DOUJA D'OR ASTI > OSCAR DOUJA D'OR (ANNATA 2006)

2003 VINITALY > GRAN MENZIONE (ANNATA 2001)



N.B. Nei vigneti non viene utilizzato il diserbante e il prodotto in bottiglia è a basso contenuto di solfiti