



#### VITIGNO

Moscato Bianco Canelli

#### ZONA DI PRODUZIONE

Santo Stefano Belbo

#### ESPOSIZIONE E ALTITUDINE

Sud. 350 mt s.l.m.

#### FORMA DI ALLEVAMENTO

A Guyot con archetto alla piemontese con capofrutto rinnovato annualmente.

#### PERIODO DI VENDEMMIA

Fine ottobre, inizio novembre.

#### VINIFICAZIONE

Le uve provengono da una cernita eseguita manualmente prelevando solo i grappoli appassiti. Il tipo di lavorazione può avvenire in due modi: se le condizioni atmosferiche lo permettono, l'appassimento dei grappoli avviene in vigna; altrimenti vengono raccolti e accatastati in graticci di legno affinché raggiungano determinati requisiti. Dopo la pressatura la fermentazione avviene in vasche di acciaio inox.

#### AFFINAMENTO

Circa un anno in barrique di secondo passaggio.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**COLORE:** giallo ambrato;

**PROFUMO:** si presenta con un ampio ventaglio olfattivo derivato dai profumi tipici del vitigno e dall'evoluzione dovuta al contatto con il legno;

**GUSTO:** un incredibile concentrazione di aromi di frutta matura con discreta nota di miele.

#### ABBINAMENTI

Accompagna egregiamente la pasticceria secca e dolci a base di frutta, di crema e di cioccolato. Molto gradevole come aperitivo e come bevanda dissetante in qualsiasi momento della giornata.