

Bisson – Moscato Passito (VENDEMMIA 2018) – DOC



€32,00

50 cl.

Giallo ambrato brillante, dai luminosi riflessi dorati. Si esprime con intensi sentori speziati e di frutta secca

Gradazione alcolica: 15.5%

Tipo: vino moscato passito

Regione: Tenute di Trigoso (Sestri Levante) e Campegli (Castiglione Chiavarese)

Zona: Golfo del Tigullio Portofino

Vitigno: Moscato

Vinificazione: La raccolta delle uve avviene in Settembre a maturazione fisiologica completa, con scelta dei grappoli più maturi di bosco (prevalente) Vermentino e Albarola. Le uve vengono posate su contenitori e appassite fino a Novembre/Dicembre. Pigiatura e fermentazione della durata di circa 18 mesi.

Descrizione: Color oro antico intenso e brillante

Profumo: elegante e leggermente aromatico

Gusto: dolce con vena sapida.

Abbinamenti: in purezza o in abbinamento con pasticceria secca

Temperatura di servizio: tra 12° e 14°