

TERRABIANCA

AZIENDA AGRICOLA

Vino ottenuto da uve appassite

Per Il nostro moscato passito scegliamo il fiore della vendemmia, a mano con la massima delicatezza vengono raccolti, a inizio ottobre, i grappoli più sani e spargoli e sistemati su dei graticci ad appassire; a metà dicembre la vinificazione. Vino dal colore giallo brillante. Profumo complesso, intenso con sentori muschio e vaniglia, frutti canditi con sapore dolce e caratteristico rimandando all'aroma di moscato.

Carlottin

Vitigno:

Moscato Bianco.

Forma di allevamento:

Guyot.

Giacitura:

collina a struttura calcareo-sabbiosa.

Esposizione:

sud.

Altitudine:

490 m.s.l.m.

Pendenza:

44%.

Densità:

7500 piante/ha.

Resa per ettaro:

50 q.li.

Vinificazione:

torchiatura a mano;

fermentazione in vasca d'acciaio e affinamento in tonneau per 24 mesi;

ulteriore affinamento in bottiglia per circa tre mesi.

Abbinamenti:

servito fresco, con dolci a base di cioccolato;

servito a temperatura ambiente, con formaggi stagionati.

Temperatura di servizio:

10/18° C.



Azienda Agricola Terrabianca

Località Terrabianca - 12056 - Mango (CN)

Tel.: +39 0141 89246 - Fax +39 0141 89434 - Email: info@aziendagricolaterrabianca.it - Web: www.aziendagricolaterrabianca.it