



B E N I D I
BATASIOLO

**PIEMONTE doc
MOSCATO PASSITO**

MUSCATEL TARDI'



Varietà

Moscato

Posizione vigneto

Ottenuto dalle uve moscato coltivate nelle nostre vigne di Seralunga d'Alba. La Batasiolo in particolare coltiva le uve di Moscato nei vigneti situati sulle colline delle Langhe.

Epoca di vendemmia

Seconda decade di Ottobre



Vinificazione e Raffinamento

Dopo un periodo di appassimento su stuoie di circa 30-40 giorni, gli acini di Moscato vengono ammostati (pressati) in momenti successivi, scegliendo quelli che la muffa nobile avvolge nel suo manto cinerino (color cenere). Il mosto così ottenuto viene messo in barrique dove fermenta e permane per 7/8 mesi di affinamento.

Colore

Giallo paglierino carico tendente al dorato più o meno intenso.

Profumo

Intenso, muschiato, caratteristico dell'uva moscato

Sapore

Dolce, armonico, aromatico



Abbinamenti

Fine pasto

Temperatura di servizio

10°-12° C.