

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Colombo

NOME DEL VINO
CASCINA PASTORI MOSCATO
PASSITO 37,5CL

DENOMINAZIONE
Pastù Tardì Moscato Passito

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2016

REGIONE DI PROVENIENZA
Piemonte

TIPOLOGIA
Dolci e Passiti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Alta Langa

VINIFICAZIONE
Fermentazione alcolica in acciaio
inox 13-14° gradi. Fermentazione
malolattica completamente svolta.

AFFINAMENTO
Affinamento in barrique per due
anni e poi 6 mesi in bottiglia

VITIGNO/I
100% Moscato

ALLEVAMENTO
Guyot

ESPOSIZIONE
Sud-ovest

ALTITUDINE
250-400 m.s.l.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
35/40 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
calcareo-marnosi

EPOCA DI VENDEMMIA
agosto

ETTARI VITATI
1

RESA PER ETTARO
30 quintali

ENOLOGO/CONSULENTE
Riccardo Cotarella

FORMATI DISPONIBILI
37,5 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO
CONSIGLIATA**
12 - 14°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
5000

QUANTITÀ PER CARTONE

CODICE SAP
E7867