

Piemonte DOC Moscato passito

## Bagagiot



**Varietà di uva:** 100% Moscato.

**Origini:** Comune di Serralunga e Diano d'Alba.

**Tipo di terreno:** Sciolto tendente al calcareo.

**Periodo di raccolta:** Metà Settembre, in leggera surmaturazione.

**Vinificazione:** Spremitura soffice dell'uva raccolta a mano, decantazione del mosto a freddo e fermentazione in botticelle nuove di rovere francese da 400 litri. Successivamente malolattica e batonnage sui lieviti per alcuni mesi.

Per circa 6-8 mesi affina negli stessi legni da 400 litri, tostati ad acqua calda.

**Invecchiamento:** Per circa 6-8 mesi affina negli stessi legni da 400 litri, tostati ad acqua calda.

**Imbottigliamento:** Imbottigliato intorno al mese di Maggio successivo la vendemmia.

**Colore:** Paglierino intenso con riflessi verdognoli.

**Profumo:** Intenso e fine, strutturato e floreale, persistente, con note d'agrumi e albicocca.

**Sapore:** E' di grande struttura, armonica e persistente, di elevata sapidità ed equilibrio, è vino da lungo invecchiamento.

**Gradi:** 13,5 - 14 %

**Abbinamenti:** Pesci, crostacei, ma anche ottimo con foie-gras, formaggi e carni bianche.

**Grape variety:** 100% Moscato.

**Origins:** The vineyard, purchased at the end of 2014, is located in Vinchio village, Asti Province.

**Type of soil:** Sandy soil, with good percentage of silt and veins of clay

**Harvesting time:** September in surmaturation.

**Vinification:** After a manual harvest in 5 kg boxes, the grapes are dried at controlled temperature and humidity until January. After a further selection of the grapes, they are pressed and the must is fermented into new 400 liters French oak Tonneaux.

**Ageing:** The ageing last around 12 months into the same barrels.

**Bottling:** It takes place after the necessary fining in the barrels. The wine is stored for 6-8 months before introducing it in the market.

**Color:** Golden yellow with medium intensity.

**Nose:** Intense, wide with ripe apricot notes, banana and a pleasant honey flavours.

**Palate:** Full of body, rich and complex, with a good balance between acidity and structure.

**Degree:** 13-13,5 % with 140 g/l of natural residual sugar.

**Food pairings:** Great in combination with dry pastries but also with aged cheeses or foie-gras.



MauroSebaste

Azienda Agricola Sylla S.S. · C.F. e P.IVA 03446960043 · Tel: +39 0173 262148 · info@maurosebaste.it · www.maurosebaste.it

