

CERETTO

Moscato Passito



Comune: Santo Stefano Belbo

Bottiglie Prodotte: 5000

Primo anno di Produzione: 1987

Ettari: 1

Ottenuto dall'appassimento dell'uva in cella termo-condizionata. Particolare attenzione è posta alla raccolta dell'uva, che deve arrivare in cella perfettamente integra.

All'appassimento seguono una lunga fermentazione (circa 4 mesi) ed un rapido passaggio in piccole botti di legno. Si presenta di colore giallo dorato, con profumo ancora intensamente fruttato ed aromatico. E' sapido, morbido e di buon equilibrio.

ABBINAMENTI

torte crostate di frutta biscotti con nocciole dolci
con cacao bonet