

## “RE D’AUTUNNO” VINO DA UVE MOSCATO APPASSITE



### VINO BIANCO PASSITO DOLCE.

**VITIGNO** Moscato bianco di Canelli 100%

**PRODUZIONE** 30 QL/ha

#### AREA DI PRODUZIONE

Le uve destinate alla produzione di questo vino provengono dai più vecchi vigneti di Moscato di proprietà di questa azienda, siti in Sant'Antonio di Canelli.

#### COLTIVAZIONE DEL VIGNETO

**Forma di allevamento** “Guyot” basso

Impianto su collina a 250 metri s.l.m.

**Pendenza:** 30%

**Natura del terreno:** Calcarea

**Esposizione:** Sud - Sud-Ovest

#### VINIFICAZIONE

Questo vino è l'ultimo nato in casa Bocchino, messo in produzione non come scelta commerciale (il numero di bottiglie prodotte, infatti, occupa una percentuale irrisoria rispetto agli altri vini), ma per pura passione e curiosità di inventiva.

Quale nome migliore per un vino che nasce da uve portate in cantina solo in Autunno inoltrato, quando tutti gli altri vini hanno già completato la fermentazione alcolica; si tratta di un passito da uve Moscato con appassimento in vigna, il grappolo rimane attaccato alla vite di modo che essa possa alimentarlo delle preziose sostanze nutritive fino all'ultimo, mentre lui pian piano si disidrata, fino ad una concentrazione di 300/350 g/L di zuccheri ed aromi. La fermentazione avviene spontaneamente e lentamente in piccole botti di rovere.

E' prodotto in serie limitata e, come si può dedurre non si vinifica in ogni annata, poiché l'appassimento in vigna implica, senza deroghe, clima mite ventilato e scarsità di piogge, caratteristiche che l'autunno, purtroppo, raramente ci concede.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** Giallo oro intenso

**Bouquet:** Molto aromatico, intenso, richiama marcatamente l'uva matura e la noce moscata; con sentori di salvia e fiori d'arancio

**Sapore:** Molto pieno, avvolgente, dolce, vellutato, morbido e caldo al palato

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14,5% vol. (complessivi 24% vol.)

#### ABBINAMENTI

Desserts in genere, dolci secchi e formaggi stagionati. Da solo come vino da meditazione.

**DA SERVIRE** fresco 10°C se abbinato a formaggi, 15-18°C se da meditazione

#### CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE

In posizione orizzontale, in luogo fresco e asciutto assolutamente al riparo dalla luce solare e da qualsiasi fonte di rumore e vibrazioni.