



Vino da uve Passite

VITIGNO: Moscato bianco di Canelli 100%.
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.
NATURA DEL TERRENO: calcareo.
ESPOSIZIONE: sud.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Colore: giallo oro intenso.
Bouquet: molto aromatico e intenso, richiama marcatamente le albicocche disidratate, l'uva sultanina e i canditi.
Sapore: avvolgente con le stesse sensazioni dell'olfatto con pienezza e struttura.
GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5-15,5% vol. (complessivi 25% vol).
ABBINAMENTI: desserts in genere, dolci secchi e formaggi stagionati.
Da solo come vino da meditazione.
SERVIRE fresco a 10°C se abbinato a formaggi, 15-18°C se da meditazione.

Alla fine del periodo vendemmiale le viti vengono potate, e i grappoli lasciati appassire in vigna, con ancora i piccioli collegati linfaticamente al tralcio. Come si può dedurre il "Re d'Autunno" non si vinifica tutti gli anni, poiché l'appassimento in vigna implica clima mite ventilato e scarsità di piogge. La fermentazione avviene lentamente in barrique di rovere.



Ré d'Autunno