



# TORREVILLA®

1907

## Moscato Passito

Indicazione Geografica Protetta

### Uve

Moscato Bianco

### Zona di Produzione

Le uve di varietà moscato utilizzate per la produzione di questo passito provengono dalla vigna "della Signora Anna" ubicata nel versante sud est di Garluzzolo e messa a dimora negli anni sessanta.

### Vinificazione

La signora Graziella, con il marito Dino, rispettivamente figlia e genero della signora Anna, raccolgono le uve in cassette che successivamente depositano in un luogo fresco e ventilato, idoneo all'appassimento delle stesse. Al termine di questa importante fase (a febbraio dell'anno successivo) le uve vengono pigiate ed il mosto messo a fermentare in piccole botti di legno. Qui sosta per un periodo di almeno 2 anni prima della messa in bottiglia.

### Alcool

Svolto 13% Vol

### Caratteristiche Organolettiche

*Colore:* giallo paglierino carico con riflessi ambrati.

*Profumo:* intenso profumo di frutta gialla candita con piacevoli note finali di foglia di salvia e cannella.

*Gusto:* dolce, intenso, ampio e pieno.

### Temperatura di Servizio

Da servire fresco ma non freddo: 10 / 12 °C

### Formati Disponibili

37,5 cl



[torrevilla.it](http://torrevilla.it)