

PASTÙ TARDÌ
PIEMONTE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
MOSCATO PASSITO



Nome del vino: Pastù Tardì.

Denominazione: Piemonte DOC Moscato Passito.

Uve: Moscato.

Altitudine: 250 - 400 m. s.l.m.

Terreno: calcareo - marnosi.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità di impianto: 5000 piante per ettaro.

Produzione per ettaro: 30 q.li.

Resa uve in vino: 45%.

Fermentazione alcolica: in acciaio inox a 13-14 °C.

Fermentazione malolattica: completamente svolta.

Affinamento: in barrique per due anni e poi sei mesi in bottiglia.

Colore: giallo dorato intenso.

Profumo: intensità e persistenza aromatica, spiccano sentori di miele d'acacia, note di confettura e frutta candita che lasciano poi spazio ad avvolgenti dolci note speziate.

Sapore: profonda dolcezza in bocca, con equilibrata acidità. Spiccano anche in bocca l'intensità, la persistenza e l'armonia di questo vino.

Grado alcolico: 13% vol.

Residuo zuccherino: 140 g/lt.

Acidità totale: 6,10 g/lt.

pH: 3,45.

Estratto secco: 187 g/lt.

Temperatura di servizio: 12-14 °C.

Enologo: Riccardo Cotarella.

Enologo di cantina: Daniele Carboni.



COLOMBO

PASTÙ TARDÌ
PIEMONTE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
MOSCATO PASSITO



Name of the wine: Pastù Tardì.

Denomination: Piedmont DOC Moscato Passito.

Grapes: Moscato.

Altitude: 250 - 400 m. above s.l.

Soil: calcareous - marly.

Training system: Guyot.

Plant density: 5000 plants per hectare.

Production per hectare: 30 quintals.

Grape to wine yield: 45%.

Alcoholic fermentation: stainless steel at 13-14 °C.

Malolactic fermentation: completed.

Maturation: two years in barrels and then six months in bottle.

Color: intense golden yellow.

Bouquet: intensely and persistently aromatic, hints of acacia honey, preserves and candied fruit leading to sweet, spicy notes.

Taste: profoundly sweet in mouth with balanced acidity. The intensity, persistence and harmony of this wine excite the palate.

Alcohol percentage: 13% vol.

Residual sugar: 140 g/l.

Total acidity: 6.10 g/l.

pH: 3.45.

Dry extract: 187 g/l.

Serving temperature: 12-14 °C.

Master winemaker: Riccardo Cotarella.

Winemaker: Daniele Carboni.



COLOMBO