
PASSRÌ DI SCRAPONA

Strevi DOC



VITIGNO

100% Moscato Bianco.

ORIGINE

Strevi, in Valle Bagnario, Vigneto Scrapona. Vigneto piantato nel 1996, utilizzando il legno delle vecchie viti qui presenti.

Il terreno è prevalentemente marnoso, sabbioso, esposto a sudovest.

VINIFICAZIONE

Appassimento dell'uva su graticci in ambienti areati naturalmente, nel periodo settembre-ottobre. Segue pressatura soffice e la cernita delle bucce per la macerazione. La fermentazione avviene a temperatura controllata, e dura fino a 1 mese.

Successivamente il vino affina in vecchie botti di legno per 2 anni.

CARATTERISTICHE

Colore giallo dorato intenso con sfumature ambrate.

Aroma intenso con note di confettura, agrumi canditi, fichi e spezie.

Dolce con sentori di frutta, anche essiccata e spezie, in un calibrato equilibrio con una bella vena acida e sapida.

ABBINAMENTI

Foie gras, formaggi erborinati, pasticceria secca.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire in calici medi o piccoli alla temperatura di 12°C.

Vino ottimo anche per lunghi invecchiamenti.

Anche una volta aperto il vino si conserva per diverse settimane

ALCOL

13,5% vol.

PASSRÌ DI SCRAPONA

Strevi DOC



GRAPES

100% Moscato Bianco.

ORIGIN

Strevi, Bagnario Valley, Scrapona hill.

Vineyard planted in 1996, using the wood from the old vines previously planted here. The soil is mainly sand and marl, with south-west exposure.

VINIFICATION

Moscato grapes are selected and dried following an ancient technique whereby the warmth of the sun and the blowing of the wind naturally concentrate the fruit's sugars.

After two months of drying on straw mats the grapes are softly pressed. selected skins are left to ferment with the must at controlled temperatures for about 1 month. Then the wine is aged in old barrels for two years.

TASTING NOTES

Intense yellow gold with amber highlights, ample bouquet with notes of candied citrus, apricot and spices; on the palate hints of fresh and dried fruit, spices and baked apple.

PAIRINGS

Excellent way to end a meal with confectionary or pastries as well as with cheeses, including blue-veined, foie gras and patè.

SERVING SUGGESTIONS

10° - 12° C. It preserves for long time after opening, can be stored with liquors.

ALCOHOL

13,5 % by vol.