

# TERRABIANCA

A Z I E N D A   A G R I C O L A

## Vino ottenuto da uve appassite

Per il nostro moscato passito sceglio il fiore della vendemmia, a mano con la massima delicatezza vengono raccolti, a inizio ottobre, i grappoli più sani e spargoli e sistemati su dei graticci ad appassire; a metà dicembre la vinificazione. Vino dal colore giallo brillante. Profumo complesso, intenso con sentori muschio e vaniglia, frutti canditi con sapore dolce e caratteristico rimandando all'aroma di moscato.

## Carlottin

**Vitigno:**

Moscato Bianco.

**Forma di allevamento:**

Guyot.

**Giacitura:**

collina a struttura calcareo-sabbiosa.

**Esposizione:**

sud.

**Altitudine:**

490 m.s.l.m.

**Pendenza:**

44%.

**Densità:**

7500 piante/ha.

**Resa per ettaro:**

50 q.li.

**Vinificazione:**

torchiatura a mano;

fermentazione in vasca d'acciaio e affinamento in tonneau per 24 mesi;

ulteriore affinamento in bottiglia per circa tre mesi.

**Abbinamenti:**

servito fresco, con dolci a base di cioccolato;

servito a temperatura ambiente, con formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio:**

10/18° C.



Azienda Agricola Terrabianca

Località Terrabianca - 12056 - Mango (CN)

Tel.: +39 0141 89246 - Fax +39 0141 89434 - Email: [info@aziendagricolaterrabianca.it](mailto:info@aziendagricolaterrabianca.it) - Web: [www.aziendagricolaterrabianca.it](http://www.aziendagricolaterrabianca.it)

# TERRABIANCA

AZIENDA AGRICOLA

## Vino ottenuto da uve appassite

For our Moscato Passito we choose the best grapes of the Carlottin vineyards. We collect only the most loose and healthy bunches by hand, at the beginning of October. We let them on natural racks to dry until we go on with vinification toward the half December, after a soft handy pressing.

# Carlottin

**Vine:**

Moscato Bianco.

**Culture type:**

Guyot.

**Position:**

clay-sandy hill.

**Exposure:**

south.

**Altitude:**

490 m.s.s.l.

**Inclination:**

44%.

**Vines per hectare:**

7500.

**Yield per hectare:**

50 q.li.

**Vinification:**

handy desgrasped;  
fermentation in stainless steel tank and next refining in  
tonneau for 24 months;  
another bottle refining for about 3 months.

**Matches:**

cool served with chocolate based sweets;  
room temperature served with seasoned cheeses.

**Service temperature:**

10/18° C.



Azienda Agricola Terrabianca

Località Terrabianca - 12056 - Mango (CN)

Tel.: +39 0141 89246 - Fax +39 0141 89434 - Email: [info@aziendagricolaterrabianca.it](mailto:info@aziendagricolaterrabianca.it) - Web: [www.aziendagricolaterrabianca.it](http://www.aziendagricolaterrabianca.it)