



#### TECNICA DI PRODUZIONE

Le tecniche di gestione del vigneto sono tese ad ottenere la massima sanità delle uve, condizione indispensabile per permettere di prolungare il processo di maturazione ed ottenere grandi concentrazioni zuccherine ed aromatiche. La vendemmia avviene in cassette monostrato, con successivo passaggio in fruttai per raggiungere la concentrazione desiderata. A seguito della pigiatura il prezioso mosto viene lasciato a fermentare per circa 10 giorni ad una temperatura di 18 - 20°C. Segue l'affinamento per 12 mesi sui lieviti. In questa fase il vino raggiunge il giusto equilibrio tra la concentrazione degli aromi e la complessità dei profumi.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** giallo oro intenso.

**Profumo:** ampio e complesso, intenso, aromatico, sentore muschiato caratteristico, miele e frutta candita.

**Sapore:** complesso e fruttato: mela matura e mela cotta. Non mancano note di miele e frutta candita.

#### DATI INFORMATIVI

**Vitigno:** Moscato bianco

**Gradazione alcolica:** 11.0 % vol.

**Zuccheri:** 170 gr/l ± 10

**Denominazione:** Piemonte DOC Moscato Passito

**Maturazione:** Sui lieviti, in acciaio, per 12 mesi



# VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

## La Bella Estate 2021

Piemonte Moscato Passito DOC



LUCA MARONI  
96

BIBENDA  
4 GRAPPOLI

IVINI DI  
VERONELLI  
90

# VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

## La Bella Estate 2020

Piemonte Moscato Passito DOC



Vini d'Italia  
Due Bicchieri Rossi

duebicchieri  
GAMBERO ROSSO

**MIGLIORI VINI ITALIANI**  
Luca Maroni

LUCA MARONI  
95

IVINI DI  
VERONELLI

G.B.  
90

# VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

## La Bella Estate 2019

Piemonte Moscato Passito DOC



WOW

GOLD MEDAL

# BIBENDA

4 GRAPPOLI



Luca Maroni 95



Le Guide de **L'Espresso**  
**I MIGLIORI 30 VINI DOLCI**

*Ricco, esplosivo, aromatico. Grande intensità e polpa in un sorso che regala equilibrio e una bevibilità che esalta le note della frutta candita, frutti esotici e lievi sbuffi di zafferano e pepe bianco. Un moscato che riesce a evolvere con eleganza richiamando nel finale sensazioni più sapide ravvivate da una buona freschezza.*