



#### 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

**Area di coltivazione:** Monferrato



# VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

## La Bella Estate 2019

Piemonte Moscato Passito DOC



# BIBENDA

## 4 GRAPPOLI



Luca Maroni 95

# VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

## La Bella Estate 2018

Piemonte Moscato Passito DOC



Gambero Rosso  
Vini d'Italia

Due Bicchieri



WOW

GOLD MEDAL



Luca Maroni 95

# VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

## La Bella Estate 2017

Piemonte Moscato Passito DOC



Gambero Rosso  
Vini d'Italia



Due Bicchieri Rossi



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

*Sembra gioire questo vino nel racconto della sua anima dolce, equilibrata e via via nel bicchiere più sofista. C'è un'intensità in progressione, è sempre più ampio e avvolgente il sorso: caldo, come un raggio di sole. Aromatico, forte del suo timbro varietale non stanca la beva che anzi ne risulta entusiasta in una progressione avviluppante.*



92



Luca Maroni 92