



Dati analitici

Alcool:	15.0% vol
Zuccheri:	dolce

RICONOSCIMENTI RECENTI

Wein-plus.de (Germania)

Gloria - Moscato Passito 2003 - p.ti 88/100

Gloria - Moscato Passito 2004 - p.ti 87/100

Guida Viniplus - AIS Lombardia

(Associazione Italiana Sommeliers)

Gloria - Moscato passito 2004

Gloria - Moscato passito 2005



International Wine & Spirit Competition London 2008

Gloria - Moscato Passito 2003

Silver Medal (best in class)



"Deep bright gold. Most attractive aromatic nose of sultanas with a hint of stewed tea and grape pips. Gentle sweetness on the palate not cloying, good concentration, very smooth, ample and soft and the unmistakable charm of the moscato grape. This is beautifully mature and is perfect for drinking now"

"GLORIA" MOSCATO PASSITO OLTREPO PAVESE D.O.C.

Descrizione

Prodotto da uve Moscato in purezza, raccolte tardivamente in leggera sovramaturazione e fatte appassire su graticci fino a quando sviluppano i primi accenni di bottrizzazione. La fermentazione avviene lentamente in botti di rovere, seguita da un affinamento in legno per 12 mesi. Il prodotto esce dalla cantina non prima di 4 anni dalla vendemmia. La caratteristica nota aromatica si evolve nei sentori floreali e fruttati e in delicate note speziate. Vino dolce, armonico ed equilibrato, di grande struttura e persistenza. Sviluppa 15.0% vol. Ideale l'accostamento con dolci alla mandorla e pasticceria secca. Perfetto con i formaggi erborinati, ma anche da solo come vino da

Scheda tecnica

Vitigno:	Moscato di Candia
Denominazione:	Moscato Passito Oltrepò Pavese
Designazione:	D.O.C.
Tipo di terreno:	calcareo, argilloso
Altimetria:	da 350 a 380 mt slm
Sistema di allevamento:	Guyot
Inerbimento:	totale
Metodi di difesa:	lotta antiparassitaria ad impatto ambientale controllato
Epoca di vendemmia:	a maturazione avanzata a fine settembre
Modalità di raccolta:	manuale con selezione dei grappoli

Appassimento

Dopo la raccolta le uve sono stese ad appassire su graticci, in ambiente ventilato.

Vinificazione

Diraspatura, pigiatura delle uve ad elevato tenore zuccherino e contatto con le bucce per circa 12 ore. Pressatura decisa per passare al mosto le sostanze contenute nelle bucce. Lenta fermentazione, prima in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, poi in legno sino al naturale blocco fermentativo.

Maturazione

Per 12 mesi in legno per acquisire complessità e longevità

Affinamento

Almeno 12 mesi in bottiglia a temperatura controllata per completare le doti organolettiche

Azienda Agricola SanMichele ai Pianoni

Località Pianoni - 27047 Montecalvo Versiggia (Pavia)

tel./fax +39 0385 99842

www.sanmicheleai pianoni.it

info@sanmicheleai pianoni.it - pianoni.wines@gmail.com