

TENUTA RICCARDI

ORODELPO



PASSITO SORIASCO

NOTE TECNICHE

Tipologia: Moscato Passito IGT Provincia di Pavia

Uve: 100% Moscato

Annata: 2018

Gradazione: 14,5%

Residuo zuccherino: -

Lavorazione: appassimento alla luce solare per circa un mese.7 mesi di affinamento in vasca e 4

mesi di affinamento in bottiglia.

Contenitori di affinamento: acciaio inox

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo dorato

Profumo: ricco ed aromatico di moscato, uva passa,

confettura di albicocca e note vanigliate.

Sapore: dolce, pieno, strutturato.

Abbinamenti: formaggi piccanti a pasta molle e al fegato d'oca. Ottimo con la pasticceria a base di

ricotta, crema, frutta secca e torrone.

Temperatura di servizio consigliata: 8-10°

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO

Zona: Santa Maria della Versa

Vigneto: Ferracano

Esposizione: sud-ovest

Allevamento: guyot

Età impianto: 1955

Raccolta: a mano

Tenuta Riccardi – Vini dal 1912

Loc. Casino di Soriasco, 1 - Santa Maria della Versa – PV www.tenutariccardi.com