



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI
DI GRÉSY

L'Altro Moscato Piemonte Doc Passito

scheda tecnica generica



Ubicazione dei vigneti

Situato nella tenuta La Serra, in Comune di Cassine - Provincia di Alessandria. Vengono usati solo i filari nella parte alta del vigneto, più indicati per la produzione di questo vino. Esposizione a sud e altitudine di 380m s.l.m.

Varietà delle uve

Moscato 100%.

Tipo di vino

Bianco da dessert.

Tenore Alcol

11,5% alc./vol.

Zuccheri residui

140,0 g/l.

Acidità totale

5,00 g/l espressi in acido tartarico.

Durata prevista

10 anni.

Formati prodotti

500 ml.

Vinificazione e affinamento

Dopo la completa sfogliatura della zona grappolo, le uve appassiscono direttamente sulla pianta e vengono vendemmiate tardivamente. Dopo un'ulteriore selezione dei grappoli le uve vengono pressate e il mosto pulito è messo a fermentare in botti di acciaio inox. Affinamento in barriques francesi per almeno trenta mesi, seguito da un periodo di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

Esame organolettico

Colore: Brillante giallo dorato di media intensità.

Profumo: Ampio ed intenso, con marcate note di canditi, fichi secchi, agrumi, albicocche disidratate e una piacevole sensazione di miele e biscotto.

Sapore: Pieno, ricco e complesso, piacevole e persistente, ha un buon equilibrio tra struttura e acidità.

Abbinamento Gastronomico

Ottimo sodalizio con la pasticceria secca e con i formaggi fermentati e stagionati. Notevole risulta anche l'accostamento con diversi patés.



TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI
DI GRESY

L'Altro Moscato Piemonte Doc Passito

generic technical sheet



Position of the vineyards

In La Serra estate, in the Cassine village, Alessandria Province. Only the highest rows of the vineyard are selected. Very limited production, only in the best vintages. South exposure at an altitude of 380m a.s.l.

Grape variety

Moscato 100%.

Type of wine

Dessert wine.

Alcohol

11,5% alc./vol.

Residual sugar

140,0 g/l.

Total acidity

5,00 g/l in tartaric acid.

Estimated life

10 years.

Formats

500 ml.

Vinification and ageing

After all the leaves are removed, the grapes naturally dry on the vine, and are harvested one/two months later. After a further selection, the bunches are gently pressed and the must is clarified before fermentation takes place in stainless steel tanks. The wine is then transferred into barriques, where it ages for no less than thirty months. Further ageing in the bottle before release.

Tasting notes

Colour: Deep yellow with golden reflections.

Bouquet: Wide and intense, pleasing notes of dried figs, apricots and candied fruit arise from a background sensation of cookie and honey.

Taste: Full, rich and complex, pleasant and persistent, with good balance of structure and acidity.

Food pairing

Ideal companion to the finest aged and blue cheeses, pâtés and dried fruit, as well as rich desserts and dry pastries.