



Gran Pedar

Vino Passito

Vitigni: Uve aromatiche

Terreno:

Calcareo-argilloso di origine marina. Presenza di pietra arenaria chiamata Pietra da Cantone utilizzata nella costruzione di edifici e formata in corrispondenza di barriere coralline e spiagge tropicali con elevata presenza di alghe che hanno conferito ai terreni tenori di carbonato di calcio elevati

Resa ettaro: 40 q/l

Densità impianti: 4325

Sistema d'allevamento: Guyot

Vinificazione:

Raccolta manuale e appassimento per 1 mese in cassette. Diraspatura e pressatura soffice. Fermentazione alcolica in vasca acciaio ad una temperatura di circa 17° per 20/25 giorni, 24 mesi in tonneaux e 3 mesi minimo in bottiglia

Grado alcolico: 15,5°

Colore: Giallo dorato brillante con sfumature ambrate

Note sensoriali:

Intenso nel naso con note di albicocca e fichi secchi a cui si aggiunge la mandorla amara tipica di questo vitigno. In bocca è pieno, ben bilanciato nelle sue componenti zuccherine e acide che lo rendono facile alla beva. Finale lungo con note di frutta secca e caramello

Temperatura di servizio: 18°-20°

Note:

Fra i più antichi vitigni del mondo e probabilmente del Piemonte. Il nome deriva dal latino muscus/muschio. Importato dalla Grecia al tempo dei Romani deve inoltre il suo nome all'intensa nota mandorlata

Azienda Vitivinicola Botto Marco

Via Cella Monte, 16 15030 Sala Monferrato (AL)

GPS : 45°4'36" NORD , 8°21'52" EST

Tel. Angela +39 340 850 9299

Tel. Marco +39 328 563 0404

Tel. Pietro Botto +39 388 400 4016 (For English speaking)

info@bottomarcovini.it - www.bottomarcovini.it