



## PIEMONTE D.O.C. MOSCATO PASSITO - ALBAROSA

Questo vino nasce da un'intuizione e dal desiderio di mettere alla prova l'uva Moscato dei vigneti di Valdivilla: grappoli spargoli, piccoli e sanissimi che vengono pazientemente appesi da Rosalba (da cui prende il nome "Albarosa"). Si connota per natura come un vino da meditazione, di colore giallo dorato, molto carico e tendente all'ambrato. Si distingue per il profumo schietto di Moscato "cotto" dal sole e sentori di salvia, rosmarino e vaniglia. L'invecchiamento delle uve e la gradazione alcolica gli conferiscono un gusto dolce e complesso che stupisce per la delicatezza aromatica molto persistente.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E TECNICHE

**ZONA D'ORIGINE:** Piemonte - Langhe, Comune di Santo Stefano Belbo

**VINIFICAZIONE:** Appassimento delle uve selezionate su filari riparati dalla pioggia, pigiatura soffice delle uve, criomacerazione delle uve per 2 giorni. Pulitura del mosto con filtrazione, inizio di fermentazione a temperatura controllata di 16 C°. Allo svolgimento di circa 2 gradi alcolici, si mette il prodotto in barriques dove si lascia terminare la fermentazione. La fermentazione e successivo affinamento in barriques durano a seconda delle annate. Al termine, ulteriore affinamento in vasca d'acciaio per 2 mesi, pulitura del vino e imbottigliamento sterile.

**COLORE:** Giallo dorato molto carico.

**PROFUMO:** Aromatico con sentori di uva Moscato appassita, miele, vaniglia, salvia, muschio, tiglio e rosmarino.

**GUSTO:** Dolce, caldo, complesso con buona struttura.

**ABBINAMENTI:** Vino nobile da dessert, ottimo con formaggi fermentati (gorgonzola) o da consumarsi in meditazione.



Tulipano



100% Moscato  
Bianco.



12-14°C



Conservare  
bottiglia in  
orizzontale

**Beppe Marino Azienda Vinicola**

via Stazione 23 - 12058 Santo Stefano Belbo (CN)

Piemonte - Italy - Tel. +39(0)141.840677

[info@beppe-marino.it](mailto:info@beppe-marino.it)

[www.beppe-marino.it](http://www.beppe-marino.it)