

ELIO PERRONE

Moscato Clarte' 2008

Vitigno:	Moscato 100%
Origine delle uve:	La vigna "Clarte'" sulle colline di Castiglione Tinella, rivolta a raccogliere la luce del sole del mattino, come dice il suo nome.
La vendemmia:	L'85% dell'uva e' stata vendemmiata, a mano, il 13 di Settembre 2008, ed il rimanente 15% al raggiungimento del parziale appassimento, ottenuto circa un mese dopo.
La vinificazione:	In cantina i grappoli sono stati pressati delicatamente, ottenendo un mosto biondo, che ripulito dalle impurita' e sedimenti, e' stato conservato a bassa temperatura fino alla preparazione per la bottiglia con la presa di spuma in autoclave.
I caratteri:	Giallo con riflessi verdi e' il colore, pieno di vita e luminosita'. Il profumo ricorda in maniera nitida il grappolo da cui trae origine: sentori aromatici che, oltre all'uva, fanno pensare alla pesca gialla di agosto, alla rosa ed ai frutti esotici. Il sapore e' dolce ed acidulo al tempo stesso, in un'avvincente competizione che non finisce mai. E' il Moscato della struttura e dell'esuberanza.
Conservazione:	Fragrante e gradevole, e' vino che possiede una longevita' superiore al comune moscato.
A Tavola:	La compagnia piu' consueta e quella dei dolci al cucchiaino, delle torte di frutta, di panna e delle paste secche. Ma non va sottovalutato il suo impiego come aperitivo insieme anche a cibi salati.
Temperatura di Servizio:	6° C
Dati tecnici:	Alcool: 5,8 % Vol. Zuccheri residui: 130 g/l Acidita' Totale: 7,50 g/l



ELIO PERRONE

12053 Castiglione Tinella - Piemonte - Italia

Tel.: 0039 0141 855803 - Fax: 0039 0141 855907 - Email: elioperr@tin.it

www.elioperrone.it