



## LES ABEILLES Moscato Passito

*Les Crêtes*

**Vitigni:** Muscat Grain 100%, bianco.

**Zona di produzione:** vigneti vari situati nei comuni di Gressan (AO), Aymavilles (AO) e St. Nicolas (AO).

**Terreno:** sabbioso, in pendenza, esposizione Nord-Ovest e Sud. Altitudine 600-950 metri ca. s.l.m.

**Bottiglie annue prodotte:** 2.400 (bott. 0,375 l.).

**Superficie, forma di allevamento, densità di impianto, resa:** 0,5 Ha, sistema a Guyot e Gobelet, impianto di 8000/10000 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino e a forma libera. Resa 2.500 Kg/Ha.

**Vendemmia:** tardiva, manuale, a novembre.

**Vinificazione:** pressatura soffice (appassimento in pianta eventuale completamento in fruttaiolo), lunga fermentazione di 45 gg. in acciaio inox (temperatura controllata). Affinamento di 6 mesi in bottiglia.

**Note gustative:** dorato. Al naso sentori di zabaione, crema pasticcera, miele, bacche aromatiche, caramello e albicocche secche. Al gusto, morbido e dolce, con rinfrescante vena sapida e lungo finale fruttato. Acciaio.

**Abbinamenti:** pasticceria, formaggi anche erborinati.

**Temperatura di servizio:** 14/16 °C .

**Curiosità:** questa varietà è vendemmiata, in epoca tardiva, a precedere la prima nevicata dell'anno, e in più passaggi, al fine di selezionare nei diversi vigneti, i soli grappoli che hanno raggiunto il corretto grado di maturazione. Le api (in francese Les Abeilles) sono attratte, proprio durante la vendemmia tardiva, dalla dolcezza delle uve in appassimento.



**50 cl**