714	mag-10	EVENTO	INNSE - GRADELLA	GENEROSOS SECOS	.
				ESPUMOSOS	.
2007	11,5°	PRODUTTORE	TERRE DA VINO	BLANCOS	XXX
				ROSADOS	.
€ 0,0	ristorante	NOME	LA BELLA ESTATE	BLANCOS CRIANZA	.
				TINTO JOVEN	.
DOC / IGT	PIEMONTE	TIPOLOGIA	MOSCATO PASSITO	TINTO GUARDA	.
				FERMO	XXX
persistenz 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-5	vitigni	MOSSO	.
2,5	2,5	6,5	MOSCATO	FRIZZANTE	.
				SECCO	.
				ABBOCCATO	.
				DOLCE	XXX

Commento breve
UN PASSITO DI UNA TERRA NON PARTICOLARMENTE VOCATA A QUESTO PRODOTTO. BUONI PROFUMI E COMPLESSI, CARENTE AL GUSTO.

Un passito davvero interessante, ora anche fuori dai tradizionali territori dedicati allappassimento delle uve si riescono a produrre vini di alto contenuto ed equilibrio. Probabilmente non è possibile raggiungere la corposità e potenza di un passito delle isole, ma dal punto di vista aromatico questi passiti non hanno nulla da invidiare ai più noti Pantelleria e Lipari, o al Vin Santo della Toscana. Credo che il punto vincente di questo vino sia la qualità dell'uva, che sopperische alla carenza di appassimento.

Gli aromi sono complessi ed eleganti, miele e banana, ma anche pera ed un aroma particolare come di smalto per le unghie, in bocca cede qualche punto, direi che è il suo punto debole, l'acidità e la dolcezza non hanno un perfetto equilibrio, indubbiamente gli manca un pizzico di gradazione alcolica.

Il produttore è "Terre da Vino" e risiede a Barolo, ovviamente i suioi vini più riusciti non sono i passiti di Moscato, ma i grandi rossi piemontesi.

Trascrivo dal sito *www.terredavino.it* :

DETTAGLI TECNICI

Vitigni utilizzati: Moscato Bianco 100% - **Resa media**: 25 hl - **Gradazione alcolica:** 11.50% vol. - **Zuccheri:** 130 gr/l - **Temperatura di servizio**: 12 - 14° C

Collocazione e caratteristiche dei vigneti: I vigneti per la produzione de "La Bella Estate" sono situati nel cuore della zona tipica del Moscato e sono interamente gestiti a basse rese.

Dopo anni di ricerca sulla surmaturazione dell'uva Moscato. ed in particolare sull'evoluzione degli aromi terpenici. le tecniche di gestione del vigneto sono ormai tese ad ottenere la massima sanità delle uve. condizione indispensabile per permettere di prolungare il processo di maturazione ed ottenere grandi concentrazioni zuccherine ed aromatiche.

Vinificazione e affinamento: a seguito della pigiatura il prezioso mosto viene lasciato a fermentare per circa 20 giorni ad una temperatura di 18 - 20° C. Segue l'affinamento per 12 mesi sui lieviti. In questa fase il vino raggiunge il giusto equilibrio tra la concentrazione degli aromi e la complessità dei profumi.

L'abbinamento gastronomico ideale per questo moscato passito sono i formaggi erborinati come il Gorgonzola stagionato .

CARATTERISTISHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo oro intenso Profumo: ampio e complesso. intenso. aromatico. sentore muschiato caratteristico. miele e frutta candita Sapore: caldo e intenso. dolce e pieno. con forte timbro varietale dell'uva di origine.

CONSERVAZIONE

In ambiente fresco e al riparo dalla luce. da consumare preferibilmente entro 8 anni dalla vendemmia.