

# TERRABIANCA

## AZIENDA AGRICOLA

Vino ottenuto da uve appassite

Per Il nostro moscato passito scegliamo il fiore della vendemmia, a mano con la massima delicatezza vengono raccolti, a inizio ottobre, i grappoli più sani e spargoli e sistemati su dei graticci ad appassire; a metà dicembre la vinificazione. Vino dal colore giallo brillante. Profumo complesso, intenso con sentori muschio e vaniglia, frutti canditi con sapore dolce e caratteristico rimandando all'aroma di moscato.

# Carlottin

**Vitigno:**

Moscato Bianco.

**Forma di allevamento:**

Guyot.

**Giacitura:**

collina a struttura calcareo-sabbiosa.

**Esposizione:**

sud.

**Altitudine:**

490 m.s.l.m.

**Pendenza:**

44%.

**Densità:**

7500 piante/ha.

**Resa per ettaro:**

50 q.li.

**Vinificazione:**

torchiatura a mano;

fermentazione in vasca d'acciaio e affinamento in tonneau per 24 mesi;

ulteriore affinamento in bottiglia per circa tre mesi.

**Abbinamenti:**

servito fresco, con dolci a base di cioccolato;

servito a temperatura ambiente, con formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio:**

10/18° C.



**Azienda Agricola Terrabianca**

Località Terrabianca - 12056 - Mango (CN)

Tel.: +39 0141 89246 - Fax +39 0141 89434 - Email: [info@aziendagricolaterrabianca.it](mailto:info@aziendagricolaterrabianca.it) - Web: [www.aziendagricolaterrabianca.it](http://www.aziendagricolaterrabianca.it)