

# Moscato Passito

## Valcalepio DOC Moscato Passito

### Vigneti:

*terreni marnosi-calcarei, esposti a Sud-Ovest; altitudine tra 250 e 300 m s.l.m.; fittezza impianto 3000 ceppi/Ha; varietà Moscato di Scanzo; portinnesto SO4 e Kober 5BB; sistema di allevamento spalliera potata a cordone speronato basso; produzione per pianta 2 Kg; vendemmia manuale in cassette da 2-3 Kg; età media vigneto 25 anni.*

### Vinificazione:

*appassimento per 25-30 giorni in fruttaiolo a ventilazione forzata, vinificazione tradizionale diraspapigiatura delle uve, fermentazione a temperatura controllata (28-30°C) in serbatoi inox, macerazione di 15-18 giorni con 2 rimontaggi/follature al dì, fermentazione malolattica in acciaio inox, maturazione in inox o botte esausta, imbottigliamento, quindi riposo in vetro per circa 3-5 mesi.*

