

Moscato Giallo Passito - 2020

Zaeto



➤ Carta d'identità

Nome : Zaeto

Denominazione: Moscato Giallo

Uve: 100% Moscato giallo fior d'arancio

Vendemmia: A mano in cassette – primi giorni di settembre

L'uva viene raccolta a mano con particolare selezione in pianta, riposta in apposite cassette per poi portarle in camera di passitura dove resterà fino a dopo Natale.

Zaeto è il biscotto ideale da abbinare a questo vino, fatto con la farina di mais gialla è una ricetta Friulana che però è stata diffusa e resa famosa dai Veneziani.

➤ Cantina

Pigiatura: Pigiatura dell'uva passita

Fermentazione: Fermentazione a temperatura controllata attivata con lieviti selezionati.

Decantazione: Travasi, decantazioni a freddo e filtrazioni varie fino ad estrarne il cuore

Filtrazione: Filtrazione con teli di canapa

Grado alcolico: 15,0% Vol. Contiene Solfiti

Bottiglia: 0,37 L

➤ Servizio

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Abbinamenti consigliati:

Ideale con i tipici biscotti veneti Zaeti o Baicoli, ottimo anche con cantucci, dolci secchi o crostate con marmellata. ottimo anche come vino da meditazione.

Via Mincana, 49/b – 35020 Due Carrare (PD)

www.dofine.it

Tel. 324 568 7412 Riccardo enoturismodofine@virgilio.it

Tel. 333 6857 399 Nicoletta cantinadofine@virgilio.it

