



*Pianbè*  
*Loazzolo* DOC

Ha ottenuto il riconoscimento doc. nel 1992, vino rarissimo prodotto con uva Moscato esclusivamente a Loazzolo da pochi produttori in totale (10/12 ettari complessivi), con una resa di 27,5 hl/ettaro.

**Uve:** Moscato bianco 100%

**Vendemmia:**

La raccolta delle uve viene fatta tardivamente a mano con due o tre scelte per ottenere un'ottima gradazione zuccherina, l'uva è lasciata appassire naturalmente su dei graticci o cassette da 2,5 kg. per circa sessanta/ novanta giorni.

**Vinificazione:**

Diraspatura e selezione dei grappoli a mano, pressatura soffice e prolungata per l'ottenimento del mosto, illimpidimento naturale a 15°C ed innesto di lieviti *Saccaromices Cervisiae* ed invio in barriques. Travasi ad ogni 3/4 gradi di alcool svolto.

Stabilizzazione a freddo prima dell'imbottigliamento per evitare sedimenti in bottiglia. Affinamento in barriques per almeno 12/18 mesi, in bottiglia per almeno 6 mesi.

**Imbottigliamento:**

Viene effettuato in bottiglia "Renana" da 37,5 cl.

Colore giallo dorato brillante. Profumo elegante, intenso con netti sentori muschiati, di agrumi e pesca gialla, associato a sensazioni di frutta candita e la piacevole aromaticità dell'uva moscato. Gusto dolce, caratteristico, leggermente aromatico, armonico e complesso con finale persistente fine ed elegante.

**Caratteristiche enologiche:**

Alcol 11,5% vol.  
Ac. Totale 5,10 gr/lt.  
PH 3.38  
SO2 totale c.a 110 mg/lt  
SO2 Libera 26  
Zuccheri res. 160 gr/lt

**Abbinamenti:**

Grande vino da dessert, ottimo da aperitivo con formaggi stagionati. E' un vino da meditazione da gustare in momenti molto speciali.

