VINI TRADIZIONALI

DORATO

PROVINCIA DI PAVIA IGT
Moscato Vivace

VITIGNO
Moscato Bianco 100%

VIGNETO
Frutteto

SUOLO
Argilloso - limoso, su marne sabbiose

ESPOSIZIONE
Sud-Ovest, 220 metri slm

VINIFICAZIONE
Pressatura soffice dell'uva con immediata separazione del mosto dalle bucce. Conservazione del mosto in vasche di acciaio a 0°C per preservarlo fino alla presa di spuma. Successivamente viene realizzata una lenta fermentazione a 5,5% vol. di alcool e viene imbottigliato a partire dal dicembre successivo alla vendemmia.

NOTE
Dall'acino dorato e zuccherino dell'uva Moscato otteniamo un vino dagli aromi di salvia e pesca bianca.

ABBINAMENTI
Ottimo con tutti i dessert e la pasticceria in genere.

TRAVAGLINO
IN CALVIGNANO DAL 1868