

# Piculin



VINO BIANCO DA UVA STRAMATURA

Questo vino, ultimo nato dell'azienda, è frutto di un lungo lavoro di appassimento in vigna e in cantina, a cui segue un altrettanto lungo periodo di affinamento in botte. Combina freschezza, acidità e dolcezza in perfetta armonia, caratteristiche che lo rendono un passito ottimo da accompagnarsi a dessert e formaggi maturi.

**Denominazione:** Vino Bianco da Uva Stramatura

**Vitigno:** Moscato 100%

**Vigneto di produzione:** attiguo alla cantina

**Età media dei vigneti:** 25 anni

**Vinificazione:** Appassimento su pianta in vigneto fino ad Ottobre ed ulteriore appassimento su graticci in appositi locali della cantina per 2 mesi. Pressatura soffice, decantazione statica e sfeccatura con inoculo di lieviti selezionati. Segue la fermentazione alcolica in vasche di acciaio; durata 22 giorni. Travaso in botti di rovere da 225 litri.

**Fermentazione malolattica:** non viene svolta.

**Affinamento:** in botti di rovere 24 mesi, al termine dei quali il vino viene assemblato in vasca di acciaio; segue l'imbottigliamento, avvenuto a marzo 2016. Quindi riposo in bottiglia a temperatura costante di 14° C per sei mesi prima della commercializzazione.

**Primo anno di produzione:** 2013

**Bottiglie prodotte nel 2013:** 4.000

**Caratteristiche:** il passito di moscato Piculin manifesta un profumo deciso e varietale con note evidenti di miele e fiori bianchi, acacia, tiglio e camomilla. In bocca troviamo un sapore caldo, pieno con note dolci e zuccherine che contrastano con una vena acidula delicata ma presente. La sua forte ricchezza gustativa lo caratterizza come vino da meditazione e da dolci, in accompagnamento a piccola pasticceria, biscotti di nocciole o mandorle, crostate di mele e strudel. Tuttavia la delicata acidità del Piculin e il lieve richiamo speziato dovuto all'affinamento in tonneau rimandano anche all'abbinamento con formaggi grassi maturi o erborinati.

Grado alcolico: 15,34 % Vol  
Acidità totale: 6,52 g/l  
Estratto secco: 23,64 g/l  
pH 3,28



Azienda Agricola Abbona di Abbona Marziano & C.  
Borgata San Luigi, 40 - 12063 Dogliani (CN)  
t. +39 0173 721317 | f. +39 0173 709999 | [abbona@abbona.com](mailto:abbona@abbona.com)  
[abbona.com](http://abbona.com)