

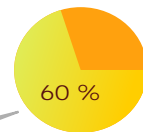
Questo vino si produce con uva raccolta in 92 comuni delle Langhe intorno ad Alba, si può vinificare oltre che nella provincia di Cuneo anche nelle province di Alessandria, Asti e Torino.

Il passito è dolce e per produrlo le uve vengono lasciate sulla pianta ad appassire, se la stagione lo consente. In alternativa, se è previsto il brutto tempo, le uve sono raccolte e lasciate seccare sui graticci o in altri locali appositamente aerati per consentire all'uva di disidratarsi e concentrare gli zuccheri.



## Vitigni

Per il Vino Secco: tutte le uve del Piemonte non aromatiche, a bacca bianca



Arneis, Chardonnay, Nascetta o Riesling minimo 60% + altro \*

\* uve del Piemonte non aromatiche, a bacca bianca

## Invecchiamento minimo



Solo per il passito

\* In contenitori di acciaio, cemento, vetroresina o legno a discrezione del produttore

## Sentori



Assaggio per capire! Sono diversi in base al tipo di uva usata e se il vino è secco o passito

## Abbinamenti



Passito  
Crostatà, torta di nocciole

Secco: Aperitivi, Antipasti e Primi di pesce, formaggi freschi

