

  
**BORGA**  
SINCE 1940



MIRE

# MIRE

Manzoni Moscato IGT Veneto Passito

Mirella e i suoi dolci abbracci sotto un sole caldo. Come questo passito, da uve Manzoni Moscato, raccolte a mano nel mese di Ottobre.



#### VITIGNI

100% Manzoni Moscato 13.0.25  
(Raboso Piave / Moscato d'Amburgo)

#### GRADAZIONE ALCOLICA

14,00%

#### CARATTERISTICHE

Di colore rosso rubino intenso, si apre al naso con note decise di ciliegia, frutti di bosco e un tenue sentore di liquirizia. Un elisir inebriante, dal mirabile equilibrio tra dolcezza e struttura, capace di coinvolgere con eleganza i sensi. Unico per intensità e complessità.

#### ABBINAMENTI

Ideale con la pasticceria a base di cioccolato e con i grandi formaggi erborinati.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 °C

#### Zona di produzione

Chiarano

#### Natura del terreno

Argilloso

#### Sistema di allevamento

Sylvoz

#### Formato

0.375 cl

#### Residuo zuccherino

145 g/l

#### Vinificazione

Le uve raccolte manualmente in Ottobre vengono deposte in cassette e collocate in una stanza ventilata per l'appassimento. Una volta raggiunta la concentrazione zuccherina desiderata, l'uva pigiata è fatta fermentare a temperatura ambiente. Ottenuto il grado alcolico previsto, la fermentazione viene bloccata attraverso l'uso del freddo. Infine il vino è separato dalla vinaccia con la torchiatura manuale.

#### Affinamento

Il vino matura in contenitori di acciaio per almeno 18 mesi. L'affinamento prosegue in bottiglia per 4 mesi.

**BORGA**  
SINCE 1940

**CANTINE BORGA S.R.L.** Via Roma, 85 • 31040 Chiarano (TV) • ITALIA  
Tel. 0422 746078 • [www.cantineborga.it](http://www.cantineborga.it)

Prodotto in Italia

