

Baricchi

Regina di Felicità

Vinmarken

Druen:	Hvid piemontesiske Moscato - 30% Moscato and 70% Moscato icewine.
Kommune:	Naviglie.
Marker:	Areal 50.000 m ² med ca. 4.500 vinstokke/ha.
Jordbunden:	Marl, silt, sand og ler.
Vinpleje:	Traditionelt og manuelt.
Dyrkning	Guyot
Høst:	30% i september and 70% i december/januar. Vinterhøsten foregår mellem 4.30 og 8.00 og altid i temperatur under -5C, når druerne er helt frosne.

Kældereren

Vinificering:	Vinificering: De frosne druer presses med en lille lodret hydraulisk presse med et vejledende udbytte på 3-5%. Den efterfølgende gæring af druesaften foregår i nye Allier barriques. Spontan koldstabilisering. Fermentering: Et mix af icewine fra forskellige årgange tilsættes friskpresset Muscatel-most for at fremme fermenteringen, som foregår i autoklave.
Lagring:	Lagres efter Charmat-metoden i ca. 9 måneder for at sikre de fine og holdbare bobler.
Antal:	4000 flasker årligt.

Vinen

Farve:	Lys strågul med gyldne toner fra syren
Duft:	Friske tropiske toner med tydelig duft af passionfrugt.
Smag:	Det perfekt match til foie gras, hvor smagen af mango og papaya træder frem

