

*C'era
una volta...*

Moscato IGP

Vino Bianco Fermo Dolce

Vino ottimo con dolci a base di creme e con i dolci della tradizione come Panettone e Colomba Pasquale, pasticceria secca.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013



Moscato/ IGP Provincia di Pavia:

PROVENIENZA: Provincia di Pavia

VITIGNO: Moscato bianco aromatico

TERRENO: medio impasto con marna calcarea e gessi sito intorno al 45° parallelo nord.

COLTIVAZIONE DELLA VITE: guyot

RACCOLTA: manuale

VINIFICAZIONE: pressatura con pressa pneumatica e criomacerazione delle uve, fermentazione a temperatura controllata a 16°C con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO: acciaio Inox termocondizionato. Rifermentazione naturale in autoclave a temperatura di 16°C. Durante le lavorazioni il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

IMBOTTIGLIAMENTO: sterile a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA: 4,5% vol.

COLORE: Giallo paglierino carico, con riflessi verdognoli

OLFATTO: Complesso, intenso, sentori floreali di acacia, miele, richiami di pesca, albicocca, prugna, agrumi

GUSTO: Gusto dolce ma equilibrato, fresco, rotondo di buona struttura

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI: Apple Pie -U.S.A, Macaron - Francia

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

CURIOSITÀ: Diffuso dai greci e dai fenici, il vitigno Moscato è una varietà molto antica coltivata in questa zona sin del '500, proveniente dall'Asia minore è stato utilizzato anche dai romani grazie anche alla peculiarità degli acini dolci apprezzati dalle api e raccontato negli scritti di Plinio il vecchio.