



ACQUISTATO IL .....

Piemonte Moscato Passito La Bella Estate DOC

2021

## Quando la dolcezza fa rima con piacevolezza



Una vendemmia tardiva di uve moscato in purezza. In pratica le uve non vengono vendemmiate quando giungono a maturazione ma vengono lasciate sulle piante, esposte al sole e all'aria, in attesa che inizi un lento processo di appassimento. Il risultato è che lo zucchero contenuto nel grappolo si concentra e il vino che si ottiene è particolarmente profumato. Questa tecnica, però, presenta alcuni rischi. Basta un temporale o una gelata di inizio autunno per vanificare tutti gli sforzi del vignaiolo. Ma se le cose vanno per il verso giusto, il risultato è un vino meravigliosamente dolce, con un'ampiezza di profumi incredibile. Al naso, infatti, risulta intenso e fruttato, con sentori che richiamano l'uva passa, la vaniglia, il miele e l'albicocca.

180 soci conferitori, per circa trecento ettari di vigneto. Questi sono i numeri di Vite Colte una bella realtà piemontese che produce buoni vini Doc e Docg della regione. La cantina, imponente e altamente tecnologica, si trova a Barolo, nel cuore delle Langhe. Buona parte dei vigneti sono coltivati secondo le rigide norme dell'agricoltura biologica. Quelli che non vengono certificati, però, sono comunque gestiti con criteri moderni, secondo i dettami dell'agricoltura integrata. Le uve raccolte sono quindi sane e vitali. E i vini che vi si producono sono ricchi e schietti. Dal Barolo al Barbaresco, dalla Barbera al Nebbiolo, fino ad arrivare alle bollicine e ai distillati, tutte le etichette dell'azienda meritano di essere assaggiate.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	
<b>Esposizione</b>	Sud-Est / Sud- Ovest 350 m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	guyot
<b>Densità imp.</b>	minimo 4000 per ettaro

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Bianco Fermo Dolce
<b>Provenienza</b>	Piemonte
<b>Uve</b>	Moscato Bianco

**Gradazione** 11,50%

**Temp. Servizio** 16°

**Quando Berlo** 10 anni

**Abbinamento** Formaggi erborinati

**Vinificazione** A seguito della pigiatura il prezioso mosto (25 hl/ha) viene lasciato a fermentare per circa 10 giorni ad una temperatura di 18 – 20 °C. Segue l'affinamento per 12 mesi sui lieviti.

**Sensazioni** Sapore: complesso e fruttato: mela matura e mela cotta. Non mancano note di miele e frutta candita.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821