ACQUISTATO IL .....

Moscato d'Asti DOCG 2017

Dolcezza piemontese

Il Moscato, ovvero il vino della festa. Serralunga è l?unico paese della zona di produzione del Barolo dove è consentito produrlo. Dolce per natura, con il suo aroma inconfondibile è perfetto abbinato ai dessert ma è davvero piacevole anche come aperitivo.

Villadoria: la sicurezza di una tradizione famigliare lunga quattro generazioni. Una storia che inizia con Daniele Lanzavecchia, classe 1887, che nel 1905 apre il primo vivaio di barbatelle. Nel 1959 il figlio Pietro acquista le vigne a Serralunga d?Alba (CN) e crea il marchio Villadoria. Da allora il filo della tradizione non si è mai spezzato, e continua oggi con Daniele ?jr? e la figlia Paola. Gli ettari vitati sono 19, e si producono i vini della tradizione langarola.

La Vigna

Terreno	Marna calcarea alternata a strati di sabbia
Esposizione	Varie esposizioni, 200-400 m s.l.m.
Allevamento	Guyot e cordone speronato
Densità imp.	4.444 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco frizzante dolce
Provenienza	Piemonte
Uve	Moscato 100%
Gradazione	5% vol.
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	Entro 1 anno da oggi
Abbinamento	Vino perfetto in accompagnamento ai dessert.
Vinificazione	Raccolta a mano e pressatura soffice; mosto raffreddato a una temperatura di circa 10°; chiarifica e fermentazione in autoclave, interrotta per mantenere un residuo zuccherino di 100 grammi per litro; filtrazione e imbottigliamento a freddo
Sensazioni	Colore giallo paglierino con riflesso dorati; perlage fine e persistente; naso aromatico, intensamente floreale e fruttato, con sentori di pesco, albicocco e fiori di arancio; in bocca è fresco, vivace e piacevolmente dolce; da bere giovane

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