



ACQUISTATO IL

Vignot Moscato d'Asti DOCG

2018

Un Moscato irresistibile



Svinando

Il Moscato Bianco DOCG Vignot di Terrabianca è un peccato al quale cedere con estrema voluttà. Vinificato in totale assenza d'ossigeno, conserva aromi e sentori sontuosi, tanto pieni quanto espressivi. È un Moscato ricco, articolato, compiuto: nel colore giallo paglierino riverberano riflessi dorati, invitanti e sensuali. Il bouquet è maestoso, con cenni di fiori di tiglio, biancospino e glicine; ampi e netti i richiami alla frutta, al pari di una freschezza travolgente, aprono al desiderio d'assaggio con impeto dolcissimo. E il palato ringrazia: il Moscato Bianco DOCG Vignot di Terrabianca ha gusto fruttato, cremoso perlage e tutto il sapore caratteristico del vino dolce per eccellenza. Con pasticceria e macedonia è un'esperienza difficile da descrivere, impossibile da eguagliare.

Terrabianca si trova a Mango, nelle Langhe albesi. Ha radici piemontesi DOC, la cantina della famiglia Alpiste: un'eredità che di generazione in generazione ha portato gli appassionati vignaioli a concentrarsi su denominazioni del territorio. Il ristretto numero di vitigni coltivati, la concentrazione sulle etichette del territorio è una vera fortuna per tutti gli appassionati: perché trovare espressioni così pure e personali di un territorio tanto ricco è una ricchezza difficile da trovare altrove. Per questo Terrabianca è una cantina da vivere, fino all'ultimo sorso.

La Vigna	
Terreno	Calcareo Sabbioso
Esposizione	Sud, 450m s.l.m
Allevamento	Spalliera con potatura Guyot
Densità imp.	4.500 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco frizzante dolce
Provenienza	Piemonte
Uve	Moscato Bianco 100%
Gradazione	5% vol
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Pasticceria
Vinificazione	Vinificazione in totale assenza di ossigeno per evitare la perdita di sentori. Pressatura soffice, filtrazione breve maturazione del mosto in cella frigorifera. Fermentazione in autoclave a 15 °C per 10 giorni. Al raggiungimento dei 5% vol. viene arrestata la fermentazione con il freddo e il mosto continua la sua maturazione sulle fecce fini per un mese. Seguono chiarificazione e filtrazione sterile pre imbottigliamento in atmosfera controllata
Sensazioni	Sentori di frutta specie pesca e albicocca, agrumi e fiori bianchi, gusto anch'esso fruttato e molto fresco, bollicina cremosa

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821