ACQUISTATO IL .....

Moscati d'Asti DOCG 2022 2022

Il Re dei vini dolci piemontesi

Il Moscato d'Asti - non siamo noi a dirlo ma è l'idea di molti esperti del settore - è il più grande vino da dessert al mondo. Quello proposto qui da Castello di Neive, in particolare, è il frutto di una accurata selezione di uve provenienti da vigne diverse. Un assemblaggio fatto per risultare estremamente equilibrato e piacevole. Bianco fresco e naturalmente giovane, questo vino nasce da uve 100% Moscato, lavorate secondo tradizione con una iniziale pressatura super soffice che permette di ottenere un mosto fiore naturalmente ricco di aromi primari. Il mosto è quindi sottoposto a flottazione e, dopo l'illimpidimento, senza chiarificanti chimici, viene filtrato e raffreddato per mantenere naturalmente intatto il bel quadro aromatico. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso risulta estremamente invitante, con note di frutta fresca e agrumi. Intenso e persistente, richiama all'assaggio gli aromi morbidi e freschissimi di pesca gialla e di salvia. E', come detto in precedenza, il Re dei vini dolci piemontesi, perfetto compagno per dessert freschi, torte di frutta e, per gli amanti degli abbinamenti particolari, anche adatto ad accompagnare taglieri di formaggi freschi.

L'Azienda agricola Castello di Neive è stata fondata agli inizi degli anni 60, dall'ingegnere Italo Stupino. Una bella realtà profondamente legata con il suo territorio e che vanta una proprietà di circa 60 ettari, di cui ben 27 destinati a vigneto. Una cantina tradizionale, con una grande attenzione alla cura di tutti i processi di trasformazione. Le fermentazioni dei vini, in particolare, avvengono in cantine moderne e dotate di tutte le tecnologie utili a sorvegliare al meglio ogni passaggio. Al termine della trasformazione, poi, i vini riposano in botti e barrique per la delicata fase di maturazione. Queste sono ospitate tra le mura delle cantine del Castello. Un luogo storico, in cui l'enologo Louis Oudart iniziò la produzione di un vino secco, il "Neive", a base Nebbiolo, con cui ottenne una medaglia d'oro all'Esposizione di Londra del 1862.

La Vigna

Terreno	Marne di Sant'Agata Fossili (Tortoniano), caratterizzate da marne bluastre calcaree
Esposizione	Est, Sud Ovest
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Moscato
Gradazione	5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Dolce
Vinificazione	Dopo una pressatura soffice, il mosto è sottoposto a flottazione e dopo l'illimpidimento senza chiarificanti chimici viene filtrato e raffreddato per evitare rifermentazioni indesiderate e mantenere intatto il quadro aromatico.
Sensazioni	È il Re dei vini dolci piemontesi e compagno dei dessert. Al colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il naso fruttato-aromatico, molto intenso e persistente, richiama alla bocca aromi morbidi e freschissimi di pesca gialla e di salvia.

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