ACQUISTATO IL .....

Moscatello di Taggia Riviera Ligure di Ponente DOC 20222022



Tesoro dorato della Liguria

Alt, fermi tutti. Quello che proponiamo qui non è certo il "solito bianco del territorio". Quello che proponiamo qui, caso mai, è una vera e propria chicca enologica. Un tesoro dorato della Liguria. Riviera Ligure di Ponente DOC, il Moscatello di Taggia di SanSteva proviene da un territorio vocato alla viticoltura, dove il clima è mite e ventilato. Il Moscatello di Taggia, vitigno autoctono della Liguria di Ponente, è coltivato da secoli su queste terre. I grappoli, accuratamente selezionati, vengono raccolti a mano al giusto grado di maturazione per preservare la freschezza e gli aromi varietali. Vinificazione in acciaio inox a temperatura controllata, segue un affinamento di sei mesi in acciaio. Il vino, poi, riposa per ulteriori due mesi in bottiglia, affinandosi e acquisendo complessità. Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso regala un'esplosione di profumi intensi e tipici del Moscato: fiori bianchi come gelsomino e fiori d'arancio, agrumi come lime e cedro, frutta fresca come pesca e albicocca, uniti a delicate note di miele e vaniglia. Al palato, il vino conquista con la sua morbidezza equilibrata da una freschezza vivace, una mineralità persistente e un finale lungo e appagante.

Ci troviamo nel cuore del Ponente Ligure. Qui, mare, terra e brezza marina sono gli elementi caratterizzanti delle piccole produzione vinicole locali. Qui si trova Tenute MFR, un'affascinante realtà che nasce dall'incontro di due cantine: SanSteva e Poggio dei Gorleri. La prima, situata nel comune di Santo Stefano al Mare, porta avanti un focus particolare sui vitigni autoctoni della provincia di Imperia, con il Moscatello di Taggia come fiore all'occhiello. Poggio dei Gorleri, invece, nasce nel 2003, quando la famiglia Merano decide di rilevare una bella tenuta. In poco più di vent'anni questa cantina è riuscita a conquistare il plauso di critica e appassionati grazie a vini autentici, espressione fedele del terroir ligure. Pigato e Vermentino regnano sovrani nei vigneti aziendali, cullati da una posizione privilegiata e accarezzati dalla brezza marina.

La Vigna

Terreno	Terreno prevalentemente calcareo e argilloso
Esposizione Allevamento	Alberello
Densità imp.	1600

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Liguria
Uve	100% Moscatello di Taggia
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Affinamento 6 mesi acciaio e 2 mesi in bottiglia
Sensazioni	Giallo paglierino. Aromi intensi, tipici varietali del moscato, fiori bianchi e agrumi. Morbido e fresco.

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