



ACQUISTATO IL

"La Bella Estate" Piemonte Moscato Passito DOC 2023 2023

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

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

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821