ACQUISTATO IL .....

Moscato Giallo Trentino DOC 2021 2021



Un prezioso passito di montagna

Non è il classico Vino Santo Trentino. Ma si tratta di un prezioso passito prodotto a partire da un vitigno che in questa regione sembra davvero trovarsi a suo agio. Stiamo parlando del tipico Moscato Giallo che, lasciato appassire per alcune settimane, concentra nei suoi acini zucchero e aromi in quantità. I bravi tecnici di Cantina Aldeno, poi, lo vinificano in un ambiente ridotto, ossia privo di ossigeno, per preservare i profumi più fini dell'uva dalla temibile ossidazione. Anche per la maturazione, infine, al legno vengono preferiti contenitori in acciaio inox termocondizionati che preservano al meglio la freschezza del vino finito. Ne deriva un bianco caratterizzato da un bel colore giallo paglierino, con sentori di salvia, melissa, limone e frutta tropicale. In bocca, invece, è gradevolmente aromatico e morbido. Molto persistente e piacevolmente dolce. Ottimo come fine pasto, può accompagnare delle torte di frutta o delle crostate. Ovviamente quelle buone, fatte in casa!

Sono poche le regioni d'Italia dove la cooperazione in campo vinicolo dà frutti migliori del Trentino. In questo caso la nascita della cantina sociale è stata la naturale conseguenza di una viticoltura che con il passare degli anni è divenuta sempre più centrale nella vita di un piccolo paese di montagna. Colline ricoperte di pergole e uomini appassionati che coltivavano la propria terra per produrre grandi vini del territorio. Nel 1910, poi, un gruppo di produttori particolarmente lungimiranti decide di puntare tutto sul Vino di Aldeno, unendo le proprie fatiche nella Cantina Sociale. L'intuizione, oggi più che mai condivisibile, è che in un mondo competitivo come quello del vino l'unico modo per emergere era dal vita a una realtà solida, capace di operare con sicurezza su tutti i mercati. Pochi anni dopo, poi, nacque una seconda cooperativa, l'Unione Vinicola Aldeno. E la storia di queste due cooperative accompagnerà per più di mezzo secolo la vita della comunità e del paese. Fino al 1972, quando le due realtà si fusero, dando vita alla attuale cantina.

La Vigna

Terreno	Terreni calcarei, sciolti
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Pergola trentina
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Trentino
Uve	Moscato Giallo 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Fine pasto
Vinificazione	Criomacerazione in riduzione con fermentazione e affinamento in botti inox
Sensazioni	Giallo paglierino alla vista, sentori di salvia, melissa, limone e frutta tropicale, al gusto risulta aromatico, morbido e persistente, gradevolmente dolce

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