



ACQUISTATO IL

"C'era una Volta" Moscato Dolce IGP Provincia Pavia

Il buon aromatico dell'Oltrepò



Svinando

C'era una volta il Moscato. E per fortuna c'è ancora. Specie quelli buoni, come questo proposto da Losito & Guarini. Provincia di Pavia IGP, questo bianco aromatico è prodotto a partire da uve Moscato bianco che crescono intorno al 45° parallelo, ossia proprio a metà strada tra polo Nord ed equatore. Dopo la raccolta, manuale, le uve vengono portate in cantina per essere sottoposte alla classica fase di pressatura e criomacerazione, per preservare tutti gli aromi più sottili del frutto. Segue una fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati, e una fase di affinamento in sempre in acciaio termocondizionato. Prima di incontrare la bottiglia, poi, il vino viene avviato a una seconda fase di fermentazione naturale in autoclave per renderlo piacevolmente petillant. Giallo paglierino carico, con riflessi verdognoli, al naso rivela tutto il buono del suo varietale, con profumi delicati che richiamano i fiori di acacia e il miele, ma anche la pesca, l'albicocca e gli agrumi. In bocca è dolce ma equilibrato. Piacevolmente fresco, è il vino da abbinare alla classica torta di mele della nonna.

Quella di Losito & Guarini è una bella storia tutta italiana. Inizia nel lontano 1910 quando un giovanissimo Domenico Losito parte da Trani in cerca di fortuna. Arriva a Seveso, nord di Milano, dove pochi anni dopo apre un'osteria. Si vende, ovviamente, vino al calice, in questo caso servito nella tipica "scüdela", accompagnato dalle specialità cucinate dalla moglie. Di traguardo in traguardo, l'impresa di Domenico cresce e prospera, e dall'iniziale osteria si passa a una piccola impresa che affianca alla ristorazione anche l'attività di vendita di vino a domicilio. E si arriva così fino al 1968, quando Luisa, nipote di Domenico e figlia di Michele, sposa il signor Guarini, sempre di origini pugliesi, che vendeva vino all'ingrosso a Como. La Losito & Guarini a quel punto è pronta a fare il grande salto di qualità, grazie alla costruzione di nuovi e più moderni impianti di imbottigliamento. Negli anni novanta, infine, vengono coinvolti nell'azienda di famiglia anche le nuove generazioni, rappresentate da Davide e Renato e viene aperta una nuova sede in Oltrepò. Oggi Losito & Guarini produce circa 25 milioni di bottiglie all'anno, ottenendo numerosi riconoscimenti dalla critica enogastronomica nazionale e internazionale.

La Vigna

Terreno Medio impasto con marna calcarea e gessi sito intorno al 45° parallelo nord.

Esposizione Ovest

Allevamento Guyot

Densità imp. 5500

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Lombardia

Uve Moscato

Gradazione 4.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Fine pasto

Vinificazione Pressatura con pressa pneumatica e criomacerazione delle uve, fermentazione a temperatura controllata a 16°C con lieviti selezionati.

Sensazioni Gusto dolce ma equilibrato, fresco, rotondo di buona struttura

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 Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821