



ACQUISTATO IL

Moscato d'Asti "Zagara" DOCG 2024

2024

Profumi intensi e finemente aromatici



Svinando

La Vigna

Terreno

Marne ad impasto medio in cui, rispetto al calcare, prevalgono le frazioni fini, cioè sabbie quarzose e limo finissimo

Esposizione

Sud Ovest

Allevamento

Controspalliera guyot

Densità imp.

4000

Il Vino

Tipologia

Vino bianco frizzante dolce

Provenienza

Piemonte

Uve

MOSCATO 100%

Gradazione

5% vol

Temp. Servizio

12 gradi

Quando Berlo

entro 3 anni

Abbinamento

Fine pasto

Vinificazione

L'uva, raccolta esclusivamente a mano, giunge in cantina integra e viene rapidamente pigiata e diraspata delicatamente per estrarre dalla buccia e dalla zona più esterna dell'acino solo le frazioni più nobili ed aromatiche. Il mosto viene immediatamente refrigerato in attesa della successiva parziale fermentazione in autoclave, affinché l'anidride carbonica, che dona la spuma vivace, rimanga in parte disciolta nel vino. La fermentazione è poi interrotta mediante refrigerazione, in modo che rimangano circa 140 grammi per litro di zuccheri.

Sensazioni

Vino dolce ed aromatico ben si accompagna con i dolci a fine pasto e il classico torrone di nocciole. Compagno ideale nei momenti di festa è piacevole bevanda dissetante in qualsiasi momento della giornata, in particolare dopo l'attività sportiva.

Il Moscato d'Asti, quello buono. Se siamo alla ricerca di un buon calice per finire in bellezza un pranzo o una cena, questo è quello che fa per noi. Moscato d'Asti DOCG Zagara di Marchesi di Barolo, è il frutto di una accurata vinificazione in purezza delle uve Moscato raccolte in vigneti aziendali particolarmente vocati. Apprezzamenti che si trovano sulle dolci colline astigiane, caratterizzate da marne con sabbie ricche di quarzo e limo finissimo. E' questo il segreto di questo interessante vino. Un suolo unico in grado di apportare abbondanza di oligoelementi ai grappoli, garantendo una ricca espressione del bouquet. Le forti pendenze, inoltre, ne garantiscono la perfetta maturazione, senza perdere la naturale freschezza dell'uva. Nel bicchiere rivela un perlage fine e abbondante. Un colore giallo paglierino con riflessi dorati, con profumi intensi, e finemente aromatici. In particolare si riconoscono i fiori d'arancio, pesco e albicocco. In bocca, invece, domina una sensazione di perfetto equilibrio, con il basso contenuto alcolico e con l'acidità, mai elevata, che conferisce al vino una piacevole freschezza. Dolce e aromatico, si accompagna con i dessert semplici e in particolare, per gli amanti degli abbinamenti del territorio, con il classico torrone di nocciole.

Il Barolo, inteso come lo straordinario vino che il mondo intero ci invidia, è nato a pochi metri dalla sede aziendale. Le cantine storiche de Marchesi di Barolo, infatti, si trovano proprio nel centro di Barolo, a pochi passi di distanza dal castello che fu dimora degli ultimi Marchesi Falletti, i primi in assoluto a produrre il nobile rosso, vino dei Re. La famiglia Abbona, attuale proprietaria della Marchesi di Barolo, prosegue idealmente il lavoro iniziato dai Falletti, ponendosi come fedele interprete dei vitigni tradizionali e dei loro luoghi. Mai come in questo caso vale il modo di dire "coniugando tradizione ed innovazione". L'azienda lavora i principali vitigni delle Langhe, del Roero e del Monferrato vinificando i più prestigiosi cru in purezza, affinandoli e proponendoli singolarmente, per meglio esaltarne le diverse espressioni. Conoscenza e rispetto dei diversi vitigni e dei singoli terroir, uniti a una vinificazione che ne esalti i punti di forza. Tutto questo è Marchesi di Barolo.

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