ACQUISTATO IL .....

"Vinalia" Moscato Giallo Alto Adige DOC 2020 2020

Nettare ambrato

Vinalia è un vino passito da meditazione. Definito dal produttore come "un nettare ambrato, con note di frutta candita e miele". Nasce da una lavorazione accurata di uve Moscato Giallo proveniente da appezzamenti particolarmente vocati, scelti per la loro esposizione favorevole, tra i 300 e i 400 metri sul livello del mare. Le uve vengono raccolte quando il sole le ha portate a perfetta maturazione, tra la fine di settembre e la prima metà di ottobre. Le uve selezionate vengono fatte appassire all'aria per circa 6 mesi e solo successivamente vengono pressate. Il mosto, super concentrato e ricco di zucchero e aromi, fermenta lentamente in barrique francesi, fino a raggiungere il perfetto equilibrio tra residuo zuccherino, acidità e alcolicità. Giallo dorato con riflessi ambrati, al naso stupisce per la ricchezza del suo bouquet che spazia da note fruttate di albicocca matura, ananas, melone e pesca, a sentori di frutta esotica candita. Morbido e corposo, è un vino che garantisce una persistenza quasi illimitata. Vino perfetto per le lunghe serate di chiacchiere tra amici (davanti al camino, se la stagione lo consente) è perfetto anche per accompagnare dolci alla frutta. Ottimo con la semplice crostata, con la torta di mele o, ci mancherebbe, con il delizioso strudel della tradizione regionale.

Cantina Bolzano nasce nel 1908, quando 30 viticoltori locali decisero di unire le proprie realtà produttive sotto una comune bandiera. Oggi i soci coltivano 340 ettari di vigneto tra i 200 e i 1000 metri di altitudine: passione, esperienza e impegno consentono a Cantina Bolxano di vinificare etichette di grande successo. Nuovi e antichi saperi sono ben rappresentati dalla sede principale della Cantina Bolzano: un maestoso cubo rivestito di lamine di alluminio color bronzo, con incisioni e aperture che ricordano una foglia di vite stilizzata. Un bel modo di raccontarsi, anche dal punto di vista estetico: passato e futuro hanno radici comuni, e da queste radici nascono vini di riconosciuta qualità e di conturbante fascino.

La Vigna

Terreno	Appezzamenti particolarmente vocati, scelti per la loro esposizione favorevole, tra i 300 e i 400 m s.l.m.
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	6000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	Moscato Giallo 100%
Gradazione	10,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Fine pasto
Vinificazione	Le uve selezionate vengono fatte appassire all'aria per circa 6 mesi e sono successivamente pressate. Il mosto fermenta in barriques francesi fino a raggiungere il perfetto equilibrio tra residuo zuccherino, acidità e alcolicità
Sensazioni	Colore: giallo dorato con rifelssi ambrati. Bouquet: fruttato di albicocca matura, ananas, melone e pesca, sentori di frutta esotica candita e mango. Sapore: in bocca è morbido, corposo e con una lunga e piacevole persistenza

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821