ACQUISTATO IL .....

"Dindarello" Moscato Passito Veneto IGT 2024 2024



Dolce e freschissimo

Un altro interessante vino dolce. Un'altra creazione della cantina Maculan. In questo caso, però, l'uva protagonista non è la Vespaiola, ma il più comune Moscato. Dindarello, Veneto IGT Moscato Passito è prodotto a partire da uve raccolte comunque sulle Colline breganzesi, in provincia di Vicenza, su suoli vulcanici e tufacei. Appassite per un periodo di circa un mese in fruttaio, le uve vengono vinificate in acciaio per preservarne tutte le caratteristiche primarie e aromatiche. Colore giallo paglierino, al naso rivela un profumo straordinariamente intenso, con sentori tipici della varietà, di miele e di fiori. Dolce e freschissimo, equilibrato e piacevolmente pieno, ha una persistenza lunga e gradevole. Ottimo in abbinamento con dolci semplici come crostate di frutta e dolci con la crema, la caratteristica migliore di questo Dindarello è proprio la versatilità che lo rende perfetto in ogni momento conviviale.

Da ormai tre generazioni la famiglia Maculan seleziona e vinifica le migliori uve di Breganze, un incantevole paese ai piedi dell'Altopiano di Asiago. Complice il clima mite che si gode lì che favorisce la coltura della vite e dell'olivo. Le colline di Breganze, per chi ancora non lo sapesse, offrono un terreno ideale per varietà di uve come Cabernet Sauvignon, Merlot e Chardonnay, ma anche Tai e Vespaiola. L'azienda oggi può contare su circa 40 ettari di terreno, con viti e ulivi. Maculan, però, controlla anche una trentina di viticoltori selezionati che conferiscono le uve nella sua cantina. L'head quarter dell'azienda si trova nel centro storico di Breganze, riuscito matrimonio fra l'antica tradizione e moderna tecnica enologica. Da qui, vendemmia dopo vendemmia, provengono i grandi vini, apprezzati in tutto il mondo.

La Vigna

Terreno	vulcanico, principalmente tufaceo
Esposizione	est-sud est
Allevamento	doppio capovolto
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo dolce
Provenienza	Veneto
Uve	100% Moscato
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	15-20 anni
Abbinamento	Fine pasto
Vinificazione	uva appassita per un mese, fermentazione in acciaio
Sensazioni	Colore giallo paglierino, ha un profumo straordinariamente intenso con sentori tipici della varietà e di miele e fiori. In bocca è dolce e freschissimo, equilibrato e pieno, con una persistenza lunga e gradevole

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