



ACQUISTATO IL

Moscato d'Asti DOCG 2024

2024

Il miglior compagno di ogni dopo cena



Impossibile non amarlo. Quando è buono, e questo lo è per davvero, il Moscato è il miglior compagno di ogni dopo cena. Delicatamente dolce, moderatamente alcolico, è il vino che piace davvero a tutti. In questa particolare interpretazione di Pelassa, il Moscato proviene dai vigneti aziendali posti a circa 330 metri sul livello del mare. Vendemmia tra il 10 e il 15 di settembre, questo dolce bianco nasce da una lavorazione super accurata dei migliori grappoli, sottoposti a una trasformazione delicata della durata di circa 4 giorni. Colore giallo dorato, questo moscato presenta un bouquet tipico, elegante e aromatico. In bocca è dolce, armonico e dotato di un'ottima freschezza. Vino ricco e di notevole equilibrio, è ottimo con il dessert. Per i più golosi, però, è favoloso anche da solo, come vino da meditazione, perfetto per tirare tardi la sera mentre si chiacchiera. Per un abbinamento insolito, invece, si può anche provare a servirlo con formaggi saporiti come il Gorgonzola o il Castelmagno.

Situata a Montà d'Alba, l'azienda Agricola Pelassa conduce vigneti nel Roero e a Verduno, per la produzione del Barolo. Mario fondò l'azienda Pelassa nel 1960 al termine del servizio militare. Oggi, invece, è condotta da tutta la famiglia, con Maria Teresa, detta Teresina, da sempre al fianco di Mario, e i figli Davide e Daniele, rispettivamente in vigna e in cantina. Uno scrupoloso lavoro di selezione e programmazione clonale all'interno dei nuovi impianti, e i grandi sforzi per gli investimenti in cantina, garantiscono la valorizzazione della qualità delle uve raccolte e il raggiungimento dell'obiettivo di produrre vini che abbiano una piena corrispondenza vino-vigneto-terroir. Non a caso negli ultimi anni l'azienda si è concentrata principalmente sulla coltivazione delle tre varietà che meglio si addicono ai tipici terreni della zona: Arneis, Nebbiolo e Barbera.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento

Guyot

Densità imp.

4800

Il Vino

Tipologia

Vino bianco fermo

Provenienza

Piemonte

Uve

100% Moscato

Gradazione

5,5% vol

Temp. Servizio

8 gradi

Quando Berlo

entro 3 anni

Abbinamento

Fine pasto

Vinificazione

Vendemmia verso 10/15 Settembre Durata della fermentazione: 4 giorni circa a 16°C.

Sensazioni

Colore giallo dorato, bouquet elegante ed aromatico tipico di questo vitigno. Dolce, armonico e di ottima freschezza. Vino molto ricco e di notevole equilibrio.

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