ACQUISTATO IL .....

Adorè Moscato Sicilia DOC 2016



Quando il Moscato è secco

Quando si beve un Moscato secco lo si vuole trovare così, profumato ed equilibrato, senza eccessi. L'Adorè è esattamente così, per nulla stucchevole, anzi, affascinante e coinvolgente. Un vino davvero buono!

Siamo in Sicilia, una terra che negli ultimi anni ha vissuto un interesse crescente per le zone vitate dell?Etna: tuttavia non bisogna dimenticare come la storia vitivinicola di questa regione italiana sia indissolubilmente legata agli altri prodotti viticoli ed enologici della regione. Tutte le uve dell?Azienda Agricola Casa di Grazia provengono dalla zona vitata attorno al golfo di Gela dove il terroir dà vita a vini strutturati ed alcolici che al contempo si caratterizzano per le piacevoli e delicate sensazioni olfattive, oltre che per il grande equilibrio. Provare per credere!

La Vigna

Terreno	Sabbioso
Esposizione	Est, 120 m. s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Sicilia
Uve	Moscato Bianco 100%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 1 anno da oggi
Abbinamento	Pesce crudo o marinato al limone, frutti di mare, primi piatti a base di pesce
Vinificazione	Pigia-diraspatura delle uve intere con pressatura soffice, raffreddamento del mosto ottenuto attraverso la decantazione statica senza uso di chiarificanti o enzimi. Fermentazione in acciaio inox a 15° C per la durata di 15 giorni, fermentazione malolattica non svolta; affinamento in silos di acciaio inox per 60 giorni sur lie, travaso e stabilizzazione tartarica alla temperatura di -6°.
Sensazioni	L'aroma moscato è inconfondibile, qui lo ritroviamo completo di note floreali. Piacevole all'assaggio per la leggerezza e l'equilibrio, ne chiama subito un altro sorso.

© 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