ACQUISTATO IL .....

Santaloja Moscato Secco 2016

E ora... un Moscato completamente diverso!

Pensate a un Moscato: immaginate il profumo, la freschezza, la dolcezza caratteristica di questo vino. Ora scordate tutto. Il Santajola Moscato Secco di Mirvita Opificium ArteVino riscrive la dimensione di questo bianco straordinario, offrendo una variazione sul tema dal ricco carattere espressivo. Di colore giallo paglierino, è un?esplosione di suggestioni al naso: il bouquet è incontro ideale di fiori secchi e freschi, seducente e armonioso. Gusto leggermente amarognolo, persistente. Accompagna in modo elegante frutti di mare e formaggi a pasta morbida. Il Santajola Moscato Secco è un bianco che non lascia certo indifferenti: è più della somma delle suggestioni che lo animano, è insolito e sublime.

Mirvita Opificium ArteVino unisce un?attenta vinificazione, ottenuta in Puglia in stabilimenti all?avanguardia e proseguita in locali di affinamento capaci di ospitare oltre 400 botti, a una grande curiosità, perchè il vino ha sempre qualcosa di nuovo da raccontare, basta saper ascoltare. I vitigni autoctoni e le classiche espressioni del vino incontrano terreni perfetti, in grado di imprimere un?identità precisa e personalissima. Basti pensare al Santajola Moscato, che vede nel Moscato Bianco di Canelli il protagonista di una coltivazione situata tra Agro di Canosa di Puglia e Minervino Murge: un incontro di eccellenze che trova nella valorizzazione delle differenze il proprio punto di forza assoluto. Dal vitigno alla bottiglia, Mirvita Opificium ArteVino sa quel che fa: e a noi fa sempre piacere, da sinceri appassionati, incontrare realtà che riescono ancora a imbottigliare un pizzico di poesia e una generosa dose di novità da gustare.

La Vigna

Terreno	Franco - argilloso
Esposizione	Sud, 200 mt slm
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500 ceppi

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Moscato bianco reale 100%
Gradazione	13,00%
Temp. Servizio	10° - 12°
Quando Berlo	Entro 1 anno da oggi
Abbinamento	Piatti a base di pesce in genere, frutti di mare, calamari fritti, crostacei oltre che ad una vasta gamma di formaggi morbidi.
Vinificazione	Vinificazione in bianco a temperatura controllata (14°-16°) in vasi vinari di acciaio inox. Affinamento sulle fecce fini per 6 mesi in vasi vinari di acciaio inox prima e poi in bottiglia.
Sensazioni	Naso esplosivo, fiori freschi e secchi, bocca piacevolmente amarognola, con discreto corpo e piacevole beva

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821