



ACQUISTATO IL .....

Vignot Moscato d'Asti DOCG

2018

## Un Moscato irresistibile



Svinando®

Il Moscato Bianco DOCG Vignot di Terrabianca è un peccato al quale cedere con estrema voluttà. Vinificato in totale assenza d'ossigeno, conserva aromi e sentori sontuosi, tanto pieni quanto espressivi. È un Moscato ricco, articolato, compiuto: nel colore giallo paglierino riverberano riflessi dorati, invitanti e sensuali. Il bouquet è maestoso, con cenni di fiori di tiglio, biancospino e glicine; ampi e netti i richiami alla frutta, al pari di una freschezza travolgente, aprono al desiderio d'assaggio con impeto dolcissimo. E il palato ringrazia: il Moscato Bianco DOCG Vignot di Terrabianca ha gusto fruttato, cremoso perlage e tutto il sapore caratteristico del vino dolce per eccellenza. Con pasticceria e macedonia è un'esperienza difficile da descrivere, impossibile da eguagliare.

Terrabianca si trova a Mango, nelle Langhe albesi. Ha radici piemontesi DOC, la cantina della famiglia Alpiste: un'eredità che di generazione in generazione ha portato gli appassionati vignaioli a concentrarsi su denominazioni del territorio. Il ristretto numero di vitigni coltivati, la concentrazione sulle etichette del territorio è una vera fortuna per tutti gli appassionati: perché trovare espressioni così pure e personali di un territorio tanto ricco è una ricchezza difficile da trovare altrove. Per questo Terrabianca è una cantina da vivere, fino all'ultimo sorso.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Calcareo Sabbioso
<b>Esposizione</b>	Sud, 450m s.l.m
<b>Allevamento</b>	Spalliera con potatura Guyot
<b>Densità imp.</b>	4.500 ceppi per ettaro
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino bianco frizzante dolce
<b>Provenienza</b>	Piemonte
<b>Uve</b>	Moscato Bianco 100%
<b>Gradazione</b>	5% vol
<b>Temp. Servizio</b>	8°
<b>Quando Berlo</b>	Entro 2 anni da oggi
<b>Abbinamento</b>	Pasticceria
<b>Vinificazione</b>	Vinificazione in totale assenza di ossigeno per evitare la perdita di sentori. Pressatura soffice, filtrazione breve maturazione del mosto in cella frigorifera. Fermentazione in autoclave a 15 °C per 10 giorni. Al raggiungimento dei 5% vol. viene arrestata la fermentazione con il freddo e il mosto continua la sua maturazione sulle fecce fini per un mese. Seguono chiarificazione e filtrazione sterile pre imbottigliamento in atmosfera controllata
<b>Sensazioni</b>	Sentori di frutta specie pesca e albicocca, agrumi e fiori bianchi, gusto anch'esso fruttato e molto fresco, bollicina cremosa

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. Isc

customer.service@svinando.com - 011-19467821