ACQUISTATO IL .....

"La Bella Estate" Piemonte Moscato Passito DOC 2022 2022

Quando la dolcezza fa rima con piacevolezza

Una vendemmia tardiva di uve moscato in purezza. In pratica le uve non vengono vendemmiate quando giungono a maturazione ma vengono lasciate sulle piante, esposte al sole e all'aria, in attesa che inizi un lento processo di appassimento. Il risultato è che lo zucchero contenuto nel grappolo si concentra e il vino che si ottiene è particolarmente profumato. Questa tecnica, però, presenta alcuni rischi. Basta un temporale o una gelata di inizio autunno per vanificare tutti gli sforzi del vignaiolo. Ma se le cosa vanno per il verso giusto, il risultato è un vino meravigliosamente dolce, con un'ampiezza di profumi incredibile. Al naso, infatti, risulta intenso e fruttato, con sentori che richiamano l'uva passa, la vaniglia, il miele e l'albicocca.

180 soci conferitori, per circa trecento ettari di vigneto. Questi sono i numeri di Vite Colte una bella realtà piemontese che produce buoni vini Doc e Docg della regione. La cantina, imponente e altamente tecnologica, si trova a Barolo, nel cuore delle Langhe. Buona parte dei vigneti sono coltivati secondo le rigide norme dell'agricoltura biologica. Quelli che non vengono certificati, però, sono comunque gestiti con criteri moderni, secondo i dettami dell'agricoltura integrata. Le uve raccolte sono quindi sane e vitali. E i vini che vi si producono sono ricchi e schietti. Dal Barolo al Barbaresco, dalla Barbera al Nebbiolo, fino ad arrivare alle bollicine e ai distillati, tutte le etichette dell'azienda meritano di essere assaggiate.

La Vigna

Terreno Esposizione	Sud-Est / Sud- Ovest 350 m s.l.m.
Allevamento	guyot
Densità imp.	minimo 4000 per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Moscato Bianco
Gradazione	11,50%
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	10 anni
Abbinamento	Formaggi erborinati
Vinificazione	A seguito della pigiatura il prezioso mosto (25 hl/ha) viene lasciato a fermentare per circa 10 giorni ad una temperatura di 18 – 20 °C. Segue l'affinamento per 12 mesi sui lieviti.
Sensazioni	Sapore: complesso e fruttato: mela matura e mela cotta. Non mancano note di miele e frutta candita.

© 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