



ACQUISTATO IL

Moscato d'Asti docg

2019

Un Moscato d'Asti DOCG delicato e allo stesso tempo complesso



Svinando

Moscato d'Asti DOCG della Cantina il Botolo Azienda Agricola è un vino dolce, brioso e divertente. Ha una spiccata acidità, ma è un vino delicato e allo stesso tempo complesso. E' un vino antico ed estremamente versatile. Il Moscato è disponibile fin dai mesi di dicembre e gennaio e viene consumato fresco, entro un anno dall'imbottigliamento. Di recente però, il Moscato DOCG del Botolo è particolarmente apprezzato in Asia, dove gli chef hanno rivoluzionato il suo tradizionale utilizzo, proponendolo come ideale accompagnamento alle pietanze speziate. In questo caso si gradisce non solo il prodotto della vendemmia corrente, ma anche quello di un anno o due prima. È un abbinamento da provare assolutamente, che sorprenderà positivamente i palati più esigenti.

IL BOTOLO Azienda Agricola è una cantina portata avanti con passione: 16 ettari di vigneti sulle colline di Nizza Monferrato, nel cuore della produzione di vini di qualità che hanno dato fama al Piemonte e all'Italia. E' un'azienda a proprietà familiare voluta da Roberto de Silva, il fondatore, che all'amore per il Monferrato, la sua storia, la sua cultura, all'ammirazione per l'infinito rincorrersi delle sue colline, ha unito il suo sogno e la sua passione per creare vini di eccellenza. Nell'alta qualità dei vini c'è la cura, la passione nel lavoro, ma c'è anche il felice contributo della natura: i vitigni sono infatti coltivati su pendii soleggiati con un preciso orientamento che favorisce la migliore maturazione delle uve. Così Il Botolo esprime una varietà di sapori fruttati nei vini bianchi e vellutati ed eleganti nei rossi. Oggi la conduzione familiare continua con l'impegno e l'amore della moglie Diana de Silva Bracco nel proporre sempre ottimi prodotti che valorizzano il territorio.

La Vigna	
Terreno	Argillo-marnoso
Esposizione	Varie esposizioni e 210 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4600 viti/Ha
Il Vino	
Tipologia	Bianco Frizzante Dolce DOCG
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Moscato
Gradazione	5.0% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	2 anni
Abbinamento	Pasticceria secca, crostate, dessert al cucchiaino e macedonie
Vinificazione	cuvée in acciaio inox per la presa di spuma per 4 mesi
Sensazioni	Di colore giallo paglierino, presenta un profumo fresco, intenso, fruttato con piacevoli sensazioni di pesca gialla, albicocca e meringa. Al palato è dolce, morbido e gradevolmente brioso

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