ACQUISTATO IL .....

Moscato D'Asti DOCG 2021

Il buon Moscato della tradizione piemontese



Il Moscato, quello buono, è un vino da dessert strepitoso. Dolce ma non troppo. Ricco in aromi e profumi, si abbina perfettamente ai buoni dolci di casa. Le crostate di frutta, su tutti, ma anche le torte paradiso e i biscotti della nonna, quelli fatti con tanto burro (e amore, si intende). Quello proposto dalla famiglia Abrigo è il classico piemontese. Nel calice è giallo paglierino scarico con un perlage che sale velocemente in superficie. Al naso presenta aromi primari molto spiccati. Sono quelli propri dell'uva che vengono preservati e valorizzati al meglio grazie a una lavorazione attenta in cantina e a un uso particolarmente rigoroso del freddo. Si riconoscono chiaramente i sentori di fiori d'arancio, pesca e timo. Una vera delizia per chi cerca un vino piacevolmente semplice da abbinare a un fine pasto gratificante.

Quella degli Abrigo è una delle tante famiglie di Langa dedicate al vino da generazioni. Una famiglia in cui le tradizioni vengono tramandate di padre in figlio e dove ogni generazione ha il compito di salvaguardare ciò che è stato fatto, migliorandolo là dove sia possibile, ma soprattutto preoccupandosi che l'azienda di famiglia rimanga sempre al passo con i tempi. Così quando nel 1988 Giovanni Abrigo inizia a collaborare con il padre, il suo primo pensiero fu quello di migliorare l'aspetto tecnologico e di ampliare la superficie aziendale con l'acquisto di terreni e vigneti. Oggi l'azienda agricola conduce direttamente circa 20 ettari di vigneto. E i suoi vini ricevono premi e riconoscimenti internazionali.

La Vigna

Terreno	calcareo di medio impasto
Esposizione	est ovest
Allevamento	spalliera guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Bianco Frizzante Dolce DOCG
Provenienza	Piemonte
Uve	MOSCATO 100%
Gradazione	5% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	3 anni dalla vendemmia
Abbinamento	dessert

Vinificazione L'uva appena raccolta è pressata in modo soffice. Il mosto così ottenuto, dopo una prima filtrazione di sgrossatura, è stoccato e conservato in vasche di inox ad una temperature di -3/0 °C. Così facendo si estrae e si conserva tutto l'aroma presente nella buccia e nella polpa dell'acino.Il mosto è posto a fermentare in autoclave fin al raggiungimento di una pressione di 1,5 atm e 5% di alcool. Successivamente il vino è microfiltrato ed imbottigliato. Questa operazione garantisce la conservabilità, la brillantessa e la fragranza del prodotto nel tempo. La pressatura dell'uva intera con successiva refrigerazione del mosto ottenuto.

Sensazioni Il classico vino da dessert piemontese. Ha aromi primari spiccati con sentori di fiori d'arancio, pesca e timo. Il colore e' giallo paglierino con perlage fine ed elegante

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