



ACQUISTATO IL

"Piani di Tufara" Moscato di Trani DOC 2020

2020



In perfetto equilibrio tra dolcezza e freschezza

Dolce Naturale, questo Pian di Tufara è un elegante Moscato di Trani DOC. Nasce da uve Moscato Reale, allevate sui terreni tufacei della zona e in parte lasciate appassire su graticci per concentrarne le componenti zuccherine e aromatiche. Segue un'attenta vinificazione e una fase di maturazione di 3 o 4 mesi in barrique nuove di rovere francese, a cui fanno seguito almeno altri 6 mesi di affinamento in vasche di cemento vetrificato. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore giallo carico e brillante. Al naso stupisce per il suo bouquet ampio e persistente, con note delicate che richiamano i fiori di acacia, l'albicocca, l'ananas e una punta di buccia d'arancia candita. In bocca, invece, è decisamente ricco, con un perfetto equilibrio tra dolcezza e freschezza che lo rende piacevolmente beverino. Mai stucchevole, questo passito va servito leggermente fresco e si abbina a pasticceria secca e a dolci delicati. Per un abbinamento da veri gourmet, però, il consiglio è quello di sposarlo a foie gras o formaggi saporiti.

C'era un tempo in cui la Puglia era considerata il serbatoio dell'Italia in termini di vini mediocri. Per lo più rossi potenti e alcolici, spesso utilizzati per dare un aiuto ai delicati vini del nord Italia, più scarichi in termini di colore e alcol. C'era un tempo, appunto. Perché oggi la Puglia può vantare un importante livello qualitativo dei propri vini, capaci di competere ad armi pari sui principali mercati di tutto il mondo. Tra i protagonisti di questo "Rinascimento" pugliese c'è senza dubbio l'azienda Rivera. Fondata alla fine degli anni '40, per molti esperti e appassionati è anzi il simbolo stesso di questa rinascita. Azienda familiare, infatti, da sempre è impegnata nella valorizzazione del proprio territorio. Grazie a un fortunato "progetto qualità" che parte da un'attenta conduzione dei 75 ettari di vigna aziendali, secondo protocolli di agricoltura sostenibile. Vigneti moderni e allevati a spalliera, sono coltivati con le principali varietà autoctone della zona come il Bombino Bianco, il Bombino Nero, il Nero di Troia, il Fiano, l'Aglianico e il Moscato Reale. Ma anche internazionali, come lo Chardonnay e il Sauvignon.

La Vigna	
Terreno	Terreni tufacei
Esposizione	Nord Ovest
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	3500
Il Vino	
Tipologia	Bianco Fermo Dolce
Provenienza	Puglia
Uve	Moscato Reale
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Fine pasto
Vinificazione	La vendemmia avviene nella terza settimana di Settembre con il 20% delle uve che viene posto in cassette ad appassire. Dopo una delicata presatura, il mosto fermenta a 18° C in serbatoi di acciaio per circa 15 giorni.
Sensazioni	Colore giallo carico e brillante. Bouquet complesso di fiori di acacia, albicocca, ananas, buccia d'arancia candita. Palato ricco, caldo e complesso, dolce, ma con finale asciutto che invita ad un altro sorso.

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. ISCR.

customer.service@svinando.com - 011-19467821