



ACQUISTATO IL

"Vinalia" Moscato Giallo Alto Adige DOC 2019

2019

Nettare ambrato



Svinando

Vinalia è un vino passito da meditazione. Definito dal produttore come "un nettare ambrato, con note di frutta candita e miele". Nasce da una lavorazione accurata di uve Moscato Giallo proveniente da appezzamenti particolarmente vocati, scelti per la loro esposizione favorevole, tra i 300 e i 400 metri sul livello del mare. Le uve vengono raccolte quando il sole le ha portate a perfetta maturazione, tra la fine di settembre e la prima metà di ottobre. Le uve selezionate vengono fatte appassire all'aria per circa 6 mesi e solo successivamente vengono pressate. Il mosto, super concentrato e ricco di zucchero e aromi, fermenta lentamente in barrique francesi, fino a raggiungere il perfetto equilibrio tra residuo zuccherino, acidità e alcolicità. Giallo dorato con riflessi ambrati, al naso stupisce per la ricchezza del suo bouquet che spazia da note fruttate di albicocca matura, ananas, melone e pesca, a sentori di frutta esotica candita. Morbido e corposo, è un vino che garantisce una persistenza quasi illimitata. Vino perfetto per le lunghe serate di chiacchiere tra amici (davanti al camino, se la stagione lo consente) è perfetto anche per accompagnare dolci alla frutta. Ottimo con la semplice crostata, con la torta di mele o, ci mancherebbe, con il delizioso strudel della tradizione regionale.

Cantina Bolzano nasce nel 1908, quando 30 viticoltori locali decisero di unire le proprie realtà produttive sotto una comune bandiera. Oggi i soci coltivano 340 ettari di vigneto tra i 200 e i 1000 metri di altitudine: passione, esperienza e impegno consentono a Cantina Bolzano di vinificare etichette di grande successo. Nuovi e antichi saperi sono ben rappresentati dalla sede principale della Cantina Bolzano: un maestoso cubo rivestito di lamine di alluminio color bronzo, con incisioni e aperture che ricordano una foglia di vite stilizzata. Un bel modo di raccontarsi, anche dal punto di vista estetico: passato e futuro hanno radici comuni, e da queste radici nascono vini di riconosciuta qualità e di conturbante fascino.

La Vigna

Terreno Appezzamenti particolarmente vocati, scelti per la loro esposizione favorevole, tra i 300 e i 400 m s.l.m.

Esposizione Sud Est

Allevamento Spalliera

Densità imp. 6000

Il Vino

Tipologia Bianco Fermo Dolce

Provenienza Alto Adige

Uve Moscato Giallo 100%

Gradazione 10,5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Fine pasto

Vinificazione Le uve selezionate vengono fatte appassire all'aria per circa 6 mesi e sono successivamente pressate. Il mosto fermenta in barriques francesi fino a raggiungere il perfetto equilibrio tra residuo zuccherino, acidità e alcolicità

Sensazioni Colore: giallo dorato con riflessi ambrati. Bouquet: fruttato di albicocca matura, ananas, melone e pesca, sentori di frutta esotica candita e mango. Sapore: in bocca è morbido, corposo e con una lunga e piacevole persistenza

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