ACQUISTATO IL .....

Muscat AOC Alsace 2021 2021

Piacevolmente secco e fruttato

Questo Muscat non è un vino dolce (come molti potrebbero aspettarsi). Si tratta in realtà di un vino piacevolmente secco e fruttato, vivace e ricco di aromi. Stiamo parlando del Muscat Aoc Alsace di Hugel. Questo vino è composto dalle uve provenienti da due singole parcelle di proprietà, tra cui una situata a Schoenenbourg e piantata con Muscat d'Alsazia. La vendemmia avviene esclusivamente, per garantire uve perfettamente sane e buoni livelli naturali di acidità. Una volta in cantina, le uve vengono diraspate e messe in pressa. Lì vengono lasciate macerare fino al mattino successivo. Segue la pressatura e la fermentazione del mosto pulito. Dopo la trasformazione il vino viene travasato una sola volta, prima della naturale chiarificazione durante l'inverno. La primavera successiva, il vino incontra la bottiglia ed è pronto per rendere felici tanti appassionati nel mondo.Colore giallo cristallino fresco e vivace con riflessi verde chiari, al naso risulta meravigliosamente denso, con un bel profumo tipico di Moscato. Fine, gradevole, piacevolmente fruttato e floreale, in bocca si rivela gradevolmente secco e fresco. Vino di buona struttura, caratterizzato da un bel finale persistente, va bevuto nei primi anni dopo la vendemmia. Indicato come aperitivo, accompagna bene anche un delicato menù di pesce.

Famille Hugel è un'azienda vinicola "simbolo" del suo territorio. Da secoli si dedica allo studio e alla classificazione del terroir. La loro attenzione alla vigna è maniacale ed è testimoniata dal fatto che limitano la produzione di ogni singolo vino a massimo 20-30 filari all'interno di una vigna. Questo fa sì che Famille Hugel sia una delle più autorevoli in materia di zonazione, in Alsazia. Non a caso ogni anno, geologi e studiosi del terroir, si recano in Alsazia per arricchire la propria conoscenza, grazie alla consulenza con Hugel. Nel tempo, questa attitudine alla classificazione ha permesso all'azienda alsaziana di creare una reputazione di assoluta eccellenza, che dura ormai da ben 13 generazioni.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo
Provenienza	Francia
Uve	Muscat à petits grains 40% e Muscat ottonel 60%
Gradazione	11,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	
Sensazioni	Colore: Colore giallo cristallino fresco e vivace con riflessi verde chiari. Aroma: Meravigliosamente denso ma limpido con un bel profumo tipico di moscato fine, gradevole, piacevolmente fruttato e floreale. Gusto: Al palato è fine, secco e fresco, di meravigliosa pienezza e struttura. Retrogusto deciso.

© 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. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821