

Vigna Senza Nome

In etichetta la frase latina “Sator Arepo Tenet Opera Rotas” significa “il contadino all’aratro dirige i lavori” adottata perché nel 1990 divenuti proprietari del vigneto.

DENOMINAZIONE: Moscato d’Asti d.o.c.g.

VARIETÀ: moscato.

VIGNETI: Cru in Mango d’Alba.

FERMENTAZIONE: macerazione con le bucce per alcune ore in pressa orizzontale e successiva spremitura. Vinificazione in bianco con presa di spuma in autoclave a temperatura controllata per 20 giorni a circa 16 °C.

Al termine della fermentazione, stabilizzazione con refrigerazione a -4 °C, poi microfiltrazione e successivo imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per alcune settimane.

CARATTERISTICHE: colore giallo paglierino brillante, bella schiuma e ricco perlage. Profumo di straordinaria freschezza e molto variegato, tra le tante note si distinguono la frutta fresca, i fiori d’arancio, la rosa e il muschio.

Sapore dolce ma con molta grazia, aromatico caratteristico dell’uva, delizioso e con lunga persistenza.

ACCOMPAGNA: dolci alla frutta, frutta, paste secche, panettone, torta di nocciole, formaggi particolari come il Castelmagno. Molto gradevole come aperitivo e come bevanda dissetante in qualsiasi momento della giornata.

SERVIRE A 6-8 °C.



“Braida”