

Vigna Senza Nome

En la etiqueta la frase latina “Sator Arepo Tenet Opera Rotas” significa “el campesino con su arado dirige los trabajos” y se ha utilizado porque poseen el viñedo desde el año 1990.

DENOMINACIÓN: Moscato d’Asti D.O.C.G.

VARIEDAD: moscato.

VIÑEDOS: Cru en Mango d’Alba.

FERMENTACIÓN: maceración con los hollejos por varias horas en la prensa horizontal y posterior estrujado. Vinificación en blanco con toma de espuma en autoclave a temperatura controlada entorno a 16°C por 20 días. Al finalizar la fermentación, estabilización con refrigeración a 4°C, luego micro-filtración y posterior embotellamiento. Envejecimiento en las botellas por varias semanas.

CARACTERÍSTICAS: color amarillo pajizo brillante, hermosa espuma y perlaje abundante. Perfume con una frescura extraordinaria y muy variado, de entre las muchas notas se distinguen la fruta fresca, las flores de naranjo, la rosa y el musgo. Sabor dulce pero con mucha gracia, aroma característico de uva, delicioso y con larga persistencia. Acompaña: dulces a base de fruta, frutas, pastelería seca, panetón, torta de avellanas, algunos quesos especiales como por ejemplo el Castelmagno. Muy agradable como aperitivo y como bebida refrescante a cualquier hora del día.

Servir a 6 - 8°C.



“Braidà”