

VIGNA SENZA NOME

In etichetta la frase latina “Sator Arepo Tenet Opera Rotas” significa “il contadino all’aratro dirige i lavori”. L’abbiamo scelta quando abbiamo acquisito il terreno divenendone proprietari. È una terreno sulla collina di Mango, paese di Langa. La comprammo nel 1990. La lettera G evidenziata in etichetta sottolinea la trasmissione di padre in figlio del sapere della vigna: Giuseppe, Giacomo e ancora Giuseppe.

Denominazione

Moscato d’Asti DOCG.

Uva

Prodotto con uve Moscato d’Asti 100% da un terreno di proprietà a Mango.

In Cantina

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 4°. Al termine della fermentazione, stabilizzazione con refrigerazione a - 4°, microfiltrazione e affinamento in bottiglia per alcune settimane.

Degustazione

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.

Servizio

Servire a 6 – 8°.

Formati

0,375 L – 0,75 L



“Braidà”