



VINO BIANCO

Chi ha detto che il moscato debba per forza essere dolce? Lasciatevi sorprendere da questo vino semplice ma fruttato, che si presenta piuttosto diverso rispetto al classico moscato che conosciamo. Fate un tuffo nel passato, quando il moscato si beveva secco, permettendogli di abbinarsi con facilità alle carni bianche ed ai formaggi erborinati. Nella sua veste più attuale, accompagna bene sia l'aperitivo che il dessert a fine pasto. Dal profumo aromatico ed un gusto inaspettato, è un vino bianco fermo che si distingue per la sua interessante personalità. Un vino senza mezzi termini, e quindi un vino "Parej": in dialetto piemontese, "così com'è".

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E TECNICHE

ZONA D'ORIGINE: Piemonte - Langhe, comune di Mango (CN)

VINIFICAZIONE: Classica vinificazione in bianco, pigiatura, macerazione in vinificatori automatici per un giorno, allo scopo di meglio arricchire il mosto di sostanze aromatiche. Svinatura, pressatura del mosto/bucce, pulitura del mosto tramite sedimentazione, fermentazione controllata a 18/20 C° per circa 7 giorni, travaso e affinamento in vasca d'acciaio per 3 mesi. Pulitura e messa in bottiglia.

COLORE: Giallo paglierino carico.

PROFUMO: Aromatico con sentori primari di uva Moscato, miele, rosa, fiori di tiglio e acacia.

GUSTO: Secco, persistente, equilibrato.

ABBINAMENTI: Carni bianche, crostacei oppure dolci come vino da dessert.

Alcool: 12,5 %

Acidità Totale: 6 gr/l



Tulipano



100% uve di
Moscato bianche



10-12°C



Conservare
bottiglia in
verticale