



ASTI D.O.C.G. - SORÌ VALENTINO

Valentino è un personaggio che si perde nella leggenda. Nessuno con quel nome abitava nella grande cascina in cima alla collina, dietro alle nostre vigne di Moscato, eppure da sempre quella zona è chiamata "Ca'd Valentino", casa di Valentino. Doveva chiamarsi "Il solito Valentino", con l'accento sulla I, per ricordare meglio quest'uomo forse immaginario, baciato dal sole in mezzo a tutti quegli acini dorati di Moscato, ma temevamo che tutti avrebbe finito per leggere "sòlito" e il nostro Valentino è tutt'altro che banale. Ancora una volta la lingua della tradizione ci è venuta in soccorso: "Sorì" significa infatti "soleggiato".

Versione spumante del Moscato d'Asti: Sorì Valentino è il vino delle celebrazioni. Di colore giallo paglierino, presenta al naso un profumo avvolgente di sentori di uva moscato. Il gusto dolce, aromatico, fresco, lo rendono perfetto da solo o in abbinamento a dessert di vario tipo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E TECNICHE

ZONA D'ORIGINE: Piemonte - Langhe, Comune di Santo Stefano Belbo

VINIFICAZIONE: Pigiatura soffice del mosto, criomacera-zione per 24-36 ore, fermentazione in autoclave a temperatura controllata per 7 giorni, con conseguente presa di spuma (tipico metodo Charmat). Blocco della fermentazione con il freddo, microfiltrazione e imbottigliamento sterile e isobarico per il mantenimento della CO2 naturale.

COLORE: Giallo paglierino.

PROFUMO: Aromatico con sentori primari di uva Moscato.

GUSTO: Dolce, aromatico.

ABBINAMENTI: Dolci in generale, tipico spumante da "festa".

Alcool: 6,5%

Zucchero: 100 gr/l



Flute



100% Moscato
Bianco, con resa
di 90 q.li/Ha di uva



6-8°C



Conservare
bottiglia in
verticale