

MOSCATO D'ASTI DOCG MADDALENA



Abbiamo dedicato questo vino a **Maddalena** ovvero nostra Nonna Lena. È il suo vino preferito, quello con cui ha sempre preparato lo zabaione al goloso Nonno Aldo

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti situati a San Rocco Seno d'Elvio (Alba) con varie esposizioni in media collina. Altitudine 270 m s.l.m.



VIGNETI E TERRENO

2,5 ettari: età media 20 anni su formazioni di Lequio (marne grigie con alternanza di livelli sabbiosi)

VITIGNO

Moscato bianco



VENDEMMIA

Manuale nella prima decade di settembre

VINIFICAZIONE

Pressiamo l'uva appena raccolta in modo soffice selezionando il mosto fiore. La fermentazione la effettuiamo in autoclave a 15-16° C fino a raggiungere 4-5% vol e circa 2 bar di pressione. Segue il raffreddamento fino a 0° C per bloccare la fermentazione. Il vino lo filtriamo ed è pronto per essere imbottigliato.



PRESENTAZIONE

Formato disponibile: lt 0.75
Alcool 4,5%-5% vol.
Paglierino con riflessi dorati a volte con accenni verdolini. Aroma singolare con sentori di salvia, limone, taglio, acacia e di frutti quali l'albicocca e la pesca. Invita la sua vena dolce e acidula.



QUANDO

Fresco e giovane per mantenere le sue bollicine e i suoi profumi aromatici. E dopo qualche anno? Si presenterà annunciando i sentori di un intrigante vino passito da provare.



COME

Conservatelo in ambiente privo di luce e poco umido, a temperatura costante mai superiore a 20° C. Bevetelo a circa 6°-8° C, servito in una coppa con apertura ampia per mantenere la vistosa espressione olfattiva di questo vino.



ABBINAMENTO CLASSICO

Dolcezza chiama dolcezza. Crostata di frutta, torta di nocciole e zabaione, colomba pasquale o panettone? La scelta è vostra. Potete anche semplicemente sorseggiarlo in un dopocena estivo o versarlo in una macedonia di frutta fresca.



ABBINAMENTO CURIOSO

Abbinato sempre ai dolci, ma è da provare con il gelato o...sul gelato. Se volete, osate in abbinamento ad ostriche o samosa piccanti all'ora dell'aperitivo e rimarrete sorpresi.



ADRIANO
MARCO e VITTORIO

ADRIANO MARCO E VITTORIO s.s.a. Fraz. San Rocco Seno d'Elvio 13A | Alba (CN) | Italy | ph. +39 0173 362294 | www.adrianovini.it | info@adrianovini.it

