

MUSCHIATO DOLCE

VINO DOLCE BIANCO

Oltre 30 anni di esperienza nella produzione di Moscato Bianco, approfondite sperimentazioni e infinita determinazione: questi sono gli ingredienti che abbiamo miscelato per creare Muschiato Dolce, una versione ferma del Moscato. È un nuovo modo di esaltare gli aromi e la freschezza del Moscato, che lentamente e magistralmente svela le sue peculiarità nascoste. Il risultato è unico e sorprendente: un gusto nuovo e giovane, un piacere elegante e raffinato.

Vitigno

100% Moscato Bianco

Terreno

Di origine Arenaria con presenza significativa di calcare e tufo, Colline di circa 450/500 m. s.l.m.

Sistema di allevamento

Di origine arenaria con presenza significativa di calcare misto a tufo, giacitura collinare con altitudine di circa 450/500 metri s.l.m. Sistema di allevamento Guyot, circa 6000 ceppi per ettaro con resa uva in vino 75 %.

Vendemmia

Manuale fine agosto, prima settimana di Settembre

Dati tecnici

Acidità: 8 g/l – Zuccheri residui: 70 g/l

Gradazione alcolica 8,5 %



Metodo di vinificazione

Le uve vengono subito pressate in modo soffice e il mosto viene conservato a 0°C. in vasche di raffreddamento. Quando inizia la produzione, il mosto viene trasferito in autoclavi d'acciaio a temperatura controllata dove viene riscaldato a 13/15 gradi e fatto fermentare con l'aggiunta di lieviti selezionati. Quando raggiunge i 8,5 gradi di alcohol. la fermentazione viene interrotta raffreddando il vino a -4°C., Successivamente, lasciamo riposare il vino sui lieviti per due/tre mesi per conferire una complessità olfattiva oltre ad arricchirlo di sostanze importanti per la sua stabilità. La microfiltrazione sterilizza e blocca eventuali lieviti residui.



Caratteristiche organolettiche

Il colore è giallo paglierino tenue con riflessi dorati. Il sapore è piacevolmente dolce, aromatico con intense note di frutta esotica. In bocca è pieno, di grande struttura, armonico, minerale e con un piacevole finale. Temperatura di servizio: 8-10°C.



Abbinamenti gastronomici

Ottimo come aperitivo, perfetto se abbinato con antipasti, foie gras e carni bianche, verdure crude e secondi piatti come il Risotto. Una scelta ideale anche con piatti di pesce.



Cascina Pian d'Or
Like fresh grapes in a glass