

Già un tempo, sulle nostre colline di Langa, in piccole partite, veniva prodotto questo tipo di vino bianco (secco da uve Moscato) fruttato e corposo, dal gusto asciutto ma gradevole, ricco di piacevoli ed inaspettate sensazioni sia al naso che al palato, con intensi profumi di salvia e frutta secca caratteristici del Moscato. Oggi abbiamo sperimentato nuove tecnologie di vinificazione che ne esaltano ancor di più i profumi ed i sapori e che ci permettono di ottenere un vino fresco, armonico, piacevole e di estrema longevità.

paoloberutti
AZIENDA AGRICOLA

BLANC MOSE



VITIGNO: Moscato bianco

GRADAZIONE: 13,5 % vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C

VIGNETO:

Terreno: Siliceo

Esposizione e altitudine: Sud/Sud-ovest, 200 m s.l.m.

Metodo di allevamento: Guyot classico

Densità d'impianto: 5.000 ceppi per ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA: importantissima per ottenere uve con il massimo livello di aromi varietali caratteristici; determinata da un accurato controllo analitico e sensoriale nel periodo fine agosto inizio settembre.

VENDEMMIA: manuale, in cassette forate, con accurata cernita delle uve già nel vigneto.

VINIFICAZIONE: l'uva della vigna raccolta in cassetta viene, in poche ore, delicatamente pressata con programmi manuali ed attenti; si ottiene così un succo fresco che nell'arco di poche ore decanta e si illimpidisce, separandosi dalle parti solide.

Con il sapiente utilizzo di biotecnologie e del freddo, si procede ad una lenta fermentazione alcolica ad una temperatura controllata di 13°C fino a consumare tutti gli zuccheri dell'uva ottenendo un prodotto completamente secco.

BOTTIGLIE PRODOTTE: n° 2.500 da 0,75 L

CARATTERISTICHE: vino secco molto strutturato e particolare, con piacevoli profumi intensi caratteristici del vitigno e marcate note di salvia e frutta secca. In bocca è un vino piacevolmente corposo e strutturato, sapido, in perfetto equilibrio con una intensa sensazione di freschezza.

Prodotto di lunga durata che affina le sue caratteristiche con il passare degli anni.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Si può abbinare in modo egregio e sorprendente con piatti a base di asparagi oppure con primi piatti importanti e saporiti, in particolare conditi con verdure.