



V23003075

Moscato Spumante Dolce - cl 75

Il Moscato bianco è un vitigno aromatico il cui nome deriva da «muscum» (muschio). Furono i greci a coltivare queste uve e ad esportarle anche nelle colonie della Magna Grecia situate nell'Italia Meridionale. La diffusione di questo vitigno al nord avvenne nel medioevo principalmente ad opera dei Veneziani e dei loro commerci con le isole del Mediterraneo. Dal bouquet esplosivo ma al tempo stesso elegante, il Petalo Vino dell'Amore Moscato Bottega è caratterizzato da una dolcezza non stucchevole, da una gradazione alcolica moderata e da un tipico sentore di rosa che evoca l'immagine dei petali impressa sull'etichetta.

Area di Produzione: Nord Italia

Vitigno: Moscato

Piante per Ettaro: 3.000 - 4.000 piante per ettaro

Sistema di Allevamento: Sylvoz e Cordone speronato

Vendemmia: Primi giorni di settembre

Resa per Ettaro: 90-100 q/Ha

Caratteristiche:

Le uve impiegate per la produzione di questo vino provengono da un'area che si è originata milioni di anni fa, inizialmente per sedimentazione di rocce e di materiali sul fondo marino e successivamente per fenomeni eruttivi. I suoli presentano quindi rocce sedimentarie (chiare e di natura calcarea) che si sono formate attraverso il deposito di detriti e sedimenti quando queste terre erano ancora ricoperte dalle acque del mare e filoni basaltici, che si sono depositati in seguito ai due cicli eruttivi. Si tratta di terreni dal carattere alcalino, che favorisce la produzione di uve dal tasso di acidità piuttosto alto, con un buono scheletro, drenanti e ricchi di minerali e di microelementi. Il clima di queste zone è temperato ed è caratterizzato da inverni miti, estati calde e asciutte, buone escursioni termiche e, in alcuni periodi dell'anno, dal fenomeno dell'inversione termica con temperature più elevate nelle zone collinari rispetto alle zone di pianura. La combinazione di tutti questi fattori rende quest'area unica, in grado di conferire ai vini tanta acidità, freschezza, mineralità e un profilo organolettico inconfondibile.

Processo Produttivo

Le uve, raccolte attorno ai primi di settembre, vengono portate velocemente in cantina in modo da evitare danni meccanici, ossidazioni precoci, contaminazioni microbiche e l'esposizione degli stessi al sole che potrebbero provocare alterazioni del prodotto compromettendone la qualità.

Si procede alla vinificazione in bianco con diraspatura e pressatura soffice in modo da separare le bucce dal mosto e infine con la decantazione ovvero con la pulizia del mosto. In accordo con il metodo Martinotti la fermentazione, successivamente all'aggiunta dei lieviti selezionati, si sviluppa in autoclave, una particolare vasca in acciaio pressurizzata che permette il controllo puntuale sia della pressione che della temperatura che viene mantenuta a 14 °C per preservare la fragranza e gli aromi tipici delle uve di partenza. Durante la trasformazione degli zuccheri in alcol i lieviti rilasciano naturalmente





l'anidride carbonica che si discioglie nel vino rendendolo «spumante». Questo vino è caratterizzato da una modesta gradazione alcolica, pari a 6,5% vol, e da un residuo zuccherino importante, parametri che si ottengono arrestando la fermentazione al momento opportuno per mezzo di un drastico abbassamento della temperatura a -4/-5 °C. Al termine del processo di spumantizzazione, il vino viene stabilizzato a freddo, filtrato e imbottigliato.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Giallo paglierino, con perlage fine e persistente
Olfatto: Al naso si presenta ampio, intenso e al tempo stesso delicato, con note floreali di rosa, glicine e fiori di campo, con note fruttate di pesca gialla, albicocca ed agrumi e con piacevole sentore di salvia nel finale.

Gusto: Fragrante, vellutato e piacevolmente dolce, è caratterizzato al palato da un'intensa e persistente aromaticità che richiama le note olfattive e presenta una buona acidità in grado di conferire freschezza e di supportare l'elevato residuo zuccherino.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 6,5%
Zuccheri, g/l: 90-95
Acidità, g/l: 5,00-6,50

Temperatura di Servizio: 5-6 °C

Abbinamenti: Perfetto per brindare in occasione di feste ed eventi speciali, è in grado di accompagnare i principali dolci della cucina italiana ed internazionale e si abbina anche ai formaggi stagionati.

Da consumare preferibilmente: Entro 18 mesi.



Bicchieri Consigliato: Flute.

Premi

Gold Medal - Sakura Japan Women's Wine Awards - JP (2018)

Medaille d'Argent
Muscats du Monde - France (2004)

Silver Medal - Festivin Caraquet Canada (2015)

Silver Medal - International Wine & Spirit Competition - UK (2002)

Silver Medal - Hong Kong International Wine & Spirit Competition - HK (2010)

Commended - Top 100 Wines - Vancouver Mag. Int. Wine Comp. - Canada (2009)

