

Aurato

FILTRATO DOLCE

Il vitigno: Moscato 100%

Il vigneto: tre diversi appezzamenti con tre esposizioni diverse, nord, sud e sud-est, allevati a guyot ad archetto basso e coltivati con sistemi a basso impatto ambientale. La resa è di 9500 Kg/Ha.

La vinificazione e l'affinamento: dopo la pigiatura e pressatura delle uve il mosto viene refrigerato a 0°, decantato e messo a fermentare parzialmente a bassa temperatura. L'imbottigliamento è precoce, entro i 60 giorni dalla vendemmia.

Gradazione alcolica: 5,5% Vol.

Dice il Sommelier: *"Quello aromatico... Ottenuto da uve Moscato, non si tarda a capirlo... giallo paglierino con lucenti riflessi verdolini ravvivato da una spuma fine e persistente. Al naso è come masticare un acino di "muscaté", salvia, agrumi, timo, nota di frutta esotica, fine, delicato ed accattivante. In bocca avvolge di dolcezza il palato mentre la bollicina fine ravviva il sorso ed invita a berne ancora."*

Da provare nel classico abbinamento territoriale con la torta di nocciole, ma sarebbe interessante provarlo con qualche scaglia di pecorino romano fresco oppure con una robiola di capra."

A.I.S. Andrea Castelli