



Asti Spumante La Selvatica magnum 150 cl

Jälkiruokaviini / Rypäleet: Moscato

37.90 €

Kuvaus

Muscat-lajike on aromaattinen ja herkkä rypäle. Lajike vaatii erityisen huolellisen viininvalmistuksen, jotta viiniin säilyisi kaikki rypäleen ominaisuudet. Heti sadonkorjuun jälkeen rypäleet painetaan varovasti, jotta ainoastaan hedelmäisin osa mehusta saadaan talteen. Tämän jälkeen mehun annetaan rauhoittua kylmässä ja käyminen saatetaan alkuun valikoidulla hiivakannalla. Viini käy autoklaavissa alhaisessa lämpötilassa ja Asti Spumanten valmistus noudattelee perinteisen Moscato d'Astin valmistusta, mutta mehun annetaan käydä hiukan kauemmin, jolloin alkoholipitoisuus nousee 7 prosenttiin ja samalla viinistä tulee hiukan runsaampi ja makeus pienenee. Runsas, hienostunut ja kestävä mousse. Väriltään oljenkeltainen, kultaisin sävyin. Tuoksu aromaattinen, monimuotoinen ja voimakkaan hedelmäinen. Maku sopivan makea, miellyttävän hapokas, täyteläinen, pyöreä ja samettinen. Tarjoiluehdotuksia: Erinomainen jälkiruokaviini, mansikat, persikat, hasselpähkinäkakku (Torta di Nocciole) ja muut pähkinäiset jälkiruuat. Dogliottin pitkäaikainen ystävyys jo edesmenneen legendaarisen Grappa-valmistajan, Romano Levin kanssa, näkyy kunnianosoituksena Leviä kohtaan tässä viinissä ja tuotteen etiketissä. Jäännössokeria 103 g/l. Rypäleet: Moscato 100 %.

Tuottaja

Az. Ag. Caudrina

Caudrinan kaikki viinit ilmentävät pitkää kokemusta ja elinvoimaisuutta. Uskollisemmin kuin moni muu Langhen tuottajista nykyään, on Dogliotti edelleen sitoutunut noudattamaan alueen viininvalmistuksen perinteitä, kuitenkin uutta teknologiaa hyödyntäen. Tuloksena on viinintuotanto korkeimmalla tasolla, jaloin Piemonten perintein. Avoin katse tulevaisuuteen, jossa huomioidaan eri markkinoiden tarpeet ja asiakaskunnan yhä kehittyvä viinituntemus. Romano Dogliotti on yksinkertaisesti maanviljelijä, jonka vahva tahto, suuri työpanos ja ammattitaito viinitarhoilla ja tuotannossa kuvastuu selkeästi hänen viineistään.