



PERTINACE MOSCATO D'ASTI

Moscato d'Asti DOCG de la Cantina Pertinace este un vin dulce și spumos, emblematic pentru zona Piemont. Elaborat exclusiv din struguri Moscato Bianco, acest vin seduce prin prospețimea sa efervescentă și aroma intensă de struguri proaspeți. Cu o producție limitată (70 hl/ha), este un produs rafinat, ideal ca aperitiv sau însoțitor al deserturilor. Vinul reflectă tradiția și pasiunea viticolă a comunei Treiso și Trezzo Tinella, zone renumite pentru terroir-ul ideal al Moscato-ului.

TERROIR

VIILE : Strugurii provin din podgorii situate în localitățile Treiso și Trezzo Tinella, cu expunere sudică și sud-est, favorabilă maturării optime a strugurilor. Suprafața totală cultivată este de 2 hectare, cu un randament de 70 hectolitri de vin pe hectar.

PERIOADA DE RECOLTARE : Manuală, la sfârșitul lunii august—începutul lui septembrie, când strugurii ating un echilibru perfect între zahăr și aciditate.

VINIFICATIE: Fermentația are loc timp de 8 zile în autoclave din oțel inoxidabil, urmată de o perioadă de maturare de 40-60 de zile în aceleași recipiente, menținând astfel prospețimea și caracterul aromatic al vinului..

ASOCIERI CULINARE

Moscato d'Asti de la Cantina Pertinace este excelent alături de deserturi precum prăjituri cu cremă, biscuiți sau tarte cu fructe. De asemenea, poate fi savurat ca aperitiv sau alături de brânzeturi moi.



SOIURI DE STRUGURI

100% Moscato

TIP DE VIN

Alb dulce
spumant

FORMAT

0,75 lt

TEMP. DE SERVIRE

6 - 8 °C

ZAHAR REZIDUAL

-

GRADUL ALCOOLIC

5.5% vol

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

CULOARE : Galben strălucitor, cu reflexe aurii subtile

AROMA : Extrem de aromatic, dominat de note de struguri proaspeți, piersică, lămâie verde și flori albe (iasomie, salcâm). Accente delicate de miere și migdale prăjite completează buchetul.

GUST : Dulce, dar nu greoi, cu aciditate vie care echilibrează zaharurile. Efervescența fină și persistentă conferă o textură cremoasă. Finalul este proaspăt, cu reminiscențe de citrice și floare de portocal.

Vinuri de VLS
by DionysosCVS
Vini Italiani Stupendi