



Mousserande vin

Vite Colte Moscato d'Asti 2024

Vite Colte



Pris 179 kr
nr 5723301 - 750 ml

Ursprung Piemonte

Druvor moscato

Alk. halt 5%

Skörd/vinifikation druvorna handskördas från vingårdar som ligger i Calamandrana, i hjärtat av DOCG för Moscato. De sluttande vingårdarna har sydöstlig exponering och jordmånen är kalkhaltig lera vilket är perfekt för Moscato. Druvorna pressas försiktigt i pneumatiska pressar och enbart självrinnen juice används. Juicen kyls ner och får lugna sig så att alla partiklar sjunker till botten. Efter denna klarning får vinet jäsa i trycktankar tills den uppnått 5-6% alkohol och på ett naturligt sätt bildat sin kolsyra. Då sker en nerkylning av vinet på nytt för att stanna av jäsningsprocessen och vinet får vila tillsammans med sin jästfällning i noll grader under 1-2 månader. Vinet genomgår en filtrering under tryck för att därefter buteljeras. Sockerhalten är 125 g/l och syran är 6,5 g/l.

Smakbeskrivning aromatisk och kryddig doft av muskatdruvan blåser upp beståndsdelar ur glaset, lime, citroner, fläder, päron och kryddig honung. Smaken är söt, koncentrerat fruktig och ljuvligt pärlande. Vinet har ett limefriskt avslut med lång eftersmak där muskatdruvans karaktär kommer till sin rätt.

Passar till fruktdesserter, fruktmousse, bakelser och tårter. Glass, sorbet, pannacotta, frukt och bärpajer. Prova till prinsesstårta!

Om producenten

Egentligen handlar det om en övergång av de bästa och mest motiverade odlarna från nuvarande företaget Terredavino, till det nya Vite Colte. Detta arbete har pågått under 20 år men det är först nu, under ledning av Piero Quadrumolo (vd på Vite Colte) som arbetet slutförts.

Totalt handlar det om 180 odlare som tillsammans representerar 300 hektar vinodlingar i Piemonte. Många odlare arbetar för ekologisk certifiering inom den närmsta framtiden. Daniele Eberle är ansvarig för samordning av alla odlare hos Vite Colte. Under sitt arbete träffar han familjer som har brukat marken under flera generationer ända sedan slutet av 1800-talet. Alla odlingar befinner sig i ett område som ligger på UNESCO's lista över världsarv. Övervägande del av odlingarna har äldre stockar som ger lägre avkastning, helt mogna druvor och högre kvalitet. En stor del av produktionen gäller druvan barbera som kräver mycket arbete för hand i vingårdsarbetet. En annan viktig druva är självklart nebbiolo, där den långa traditionen och nedärvda kunskapen hos odlarna, ger Vite Colte möjlighet att skapa högklassiga viner.

Chefsvinmakare är Bruno Cordero som till sitt förfogande har en modern vinifieringsanläggning från år 2000. Traditionell vinmakning tillämpas där barbera-vinet normalt sett ligger 12-18 månader i 225L ekfat medan nebbiolo-vinet får vila 24-36 månader i stora 5000L ekfat.