



AMÈ

MOSCATO DI SARDEGNA DOC

Bianco - White - Weiss - Blanc



TENUTA
L'ARIOSA

Fratelli Rau dal 1926



Denominazione: MOSCATO DI SARDEGNA DOC

Vitigno: Moscato bianco

Zona di produzione: Loc. Tres Montes (Sorso)
Sardegna

Produttività vigneto: 55 quintali per ettaro

Epoca di raccolta: dall'ultima settimana di Settembre in poi, dopo una leggera sovraturazione del grappolo sulla pianta, raccolta manuale

Fermentazione: dopo una soffice pigiatura, il mosto illimpidito fermenta a bassa temperatura per alcune settimane in serbatoi di acciaio inox a 16 - 18 °C per favorire l'estrazione della complessa carica aromatica dal vitigno

Maturazione: 5 mesi di permanenza sui propri lieviti con ripetuti batonnage per rimettere in sospensione le fecce fini

Formato: 0,50 L

Esame organolettico: Colore giallo dorato intenso. Al naso evidenti sensazioni morbide di albicocca appassita, fichi, miele, frutta candita e piccoli fiori bianchi. In bocca si percepisce la setosità e morbidezza tipiche del vitigno, arricchite da un spalla acida e minerale. Buon bilanciamento di zuccheri, acidità, alcool. Il finale è lungo, caldo, e ricorda gli agrumi canditi, cannella, frutta a polpa bianca

Titolo alcolometrico (% vol.): 14,00

Patrimonio acido (g/L acido tartarico): 5,4 g/l

Come si serve: È un vino dolce giovane, fresco, ottimo per accompagnare formaggi a pasta erborinata, leggermente piccanti, e dolci di pasta di mandorla e noci

Come si beve: Servire alla temperatura di 10-12 °C



Denomination: MOSCATO DI SARDEGNA DOC

Grape variety: Moscato bianco

Area of production: Loc. Tres Montes (Sorso) Sardinia

Productivity of vine: 55 quintals per hectare

Harvest period: from first week in September onwards after a light extra ripening of the bunches on the vine, manual harvesting

Fermentation: after light pressing, the must that has been made clear is fermented at a low temperature for some weeks in stainless steel vats at 16 - 18 °C to allow for the extraction of the complex aroma of the vine

Aging: 5 months rest on its own leavening agents with repeated bâtonnage to put back the fine dregs into suspension

Format: 0.50 L

Organoleptic examination: Intense golden yellow. The nose can smell clear soft impressions of dried apricots, figs, honey, candied fruit and small white flowers. On the tongue you can sense the typical silkiness and softness of the vine enriched with an acidic and mineral back note. A good balance of sugars, acidity and alcohol. The finale is long, warm and reminiscent of candied citrus fruits, cinnamon and fruit with white flesh

Alcohol level (% vol.): 14.00

Total acidity (g/L tartaric acid): 5.4 g/l

How to serve it: It is a young, sweet, fresh wine, excellent with slightly sharp, blue cheese and desserts with marzipan and walnuts

How to drink it: Serve at 10-12 °C



Bezeichnung: MOSCATO DI SARDEGNA DOC

Rebsorte: weißer Muskateller

Erzeugungsort: Tres Montes (Sorso) Gebiet - Sardinien

Ertragsfähigkeit Weinstöcke: 55 Doppelzentner pro Hektar

Erntezeitpunkt: ab der letzten Woche im September, nach einer leichten Überreife der Weintrauben an der Pflanze, die Ernte erfolgt per Hand

Gärung: nach einer sanften Kelterung, gärt der geklärte Most bei niedrigen Temperaturen für einige Wochen in Edelstahltanks bei 16 - 18 °C, um die Extraktion der komplexen aromatischen Ladung der Rebe zu erleichtern

Reifung: 5 Monate in den eigenen Hefen, mit wiederholtem Umrühren, um die abgelagerten Hefen dem Wein wieder zuzuführen

Format: 0,50 l

Organoleptische Prüfung: intensive goldgelbe Farbe. In der Nase auffallende Aromen getrockneter Aprikosen, Feigen, Honig, kandierter Früchte und kleiner weißer Blüten. Im Mund erfährt man die für die Reborte typische Seidigkeit und Weichheit, angereichert mit Säure und einer mineralischen Seite. Gute Ausgeglichenheit zwischen Zuckern, Säure und Alkohol. Das lange, warme Finale erinnert an kandierte Zitrusfrüchte, Zimt und Früchte mit weißem Fruchtfleisch

Alkoholgehalt (Vol.-%): 14,00

Säuregehalt (g/l Weinsäure): 5,4 g/l

Servierhinweis: dies ist ein süßer, junger Wein, frisch, optimal als Begleiter zu Blauschimmelkäsen, die leicht pikant sind und zu Süßen Versuchungen aus Marzipan und Nüssen

Trinkhinweis: Trinktemperatur 10-12 °C