

MOSTO PARZIALMENTE FERMENTATO BIANCO

DULCIS IN FUNDO

Varietà: Moscato 100%

Note storiche: il Moscato è uno dei vitigni più antichi e diffusi del mondo. La sua storia affascinante risale addirittura ai tempi dei greci, che lo importarono dalle zone calde del Mediterraneo in tutte le colonie della Magna Greci. In Piemonte si coltiva dal 1300.

Vigneti e terroir: il vitigno predilige zone fresche come tutti i bianchi. Per questo 30 anni fa è stato impiantato in una buona zona viticola del paese chiamata *Fratina*, esposta verso Nord.

Vinificazione: a fermentazione naturale. La particolarità del nostro Moscato è la vinificazione: in fermentazione infatti non usiamo autoclave, ma ancora filtri di juta, al fine di eliminare la maggior parte degli lieviti che altrimenti trasformerebbero tutto lo zucchero, in alcol. Questo per preservare tutti gli aromi e il gusto intenso, caratteristici del nostro Moscato. Le bollicine vengono quindi sviluppate in modo del tutto naturale in bottiglia, con una seconda rifermentazione.

Colore: giallo dorato con riflessi verdognoli.

Note sensoriali: per la sua dolcezza e leggerezza, il Moscato è spesso il primo vino che si assaggia nella vita da bambini, come è successo a tutti noi della famiglia Rei. Resta nella memoria il suo profumo di muschio fresco (dal latino “*muscus*”, da cui deriva appunto il nome), pesca, fiori gialli, e agrumi.

Abbinamenti: Ottimo abbinato con pasticceria secca, dolci da forno e a base di frutta, o anche benissimo come bevanda rinfrescante e dissetante durante la giornata. Eccellente con il panettone a Natale o con la colomba a Pasqua, il Moscato è sinonimo di festa, gioia e serenità in famiglia.

Temperatura di servizio: 6-8°C

Gradazione alcolica: 6% Vol.

Formati disponibili: 0,75L, 34L, 54L (solo in primavera per le grandi quantità)



“Il lavoro rende i giorni prosperi, il vino le domeniche felici”

Charles Baudelaire