

Moscato Passitto "la Bella Estate"

ædelsød dessertvin af tørrede druer, TerredaVino (aftappet på gods, Piemonte, Italien)



TerredaVino's nye hovedsæde i Barolo stammer fra 1996. Ingen falsk romantik her -men der laves superb vin efter de mest moderne metoder.

Druer: 100% Muscat à Petits Grains
Vingård: La Bella i Asti.
Udbytte: 20-25 hl/hkt.
Høst: sen, oktober-november.
Alk/%: 2.0 %
Restsødme: 130 gr/l ± 10
Syre: 6.00 gr/l ± 0.5
Serveres ved 12 – 14° C.

For blot 25 år siden besluttede en gruppe vindyrkere at gå sammen for at skabe stor og anderledes Piemonte vin i Asti regionen. Her er en af deres bedste vine -exceptionnel dessertvin af inde-tørrede Moscato-druer...

TerredaVino kælderer i Barolo er ganske ung, grundlagt så sent som 1980 for at skabe stor Barolo og andre lokale vine med de mest avancerede metoder -ingen gammel romantik her, siger de selv!

"Tenuta La Bella" -er en vingård, som ligger nogle få kilometer fra Asti i Calamandrana området, som anses for det bedste til Moscato.

Vinen gror på særlig skråning af ren kalk, blot 8 hkt. i 200-250 meters højde med et særligt mikroklima. En del af skråningen er udvalgt til denne vin -marken vender stik sydvest og tillader takket være et særligt mikroklima, at druerne høstes meget sent, så overmodenhed nås.

Høsten er meget sen, ofte ind i november, og udbyttet er ekstremt lavt -helt ned til en fjerdedel -1/4- af det normale. Det giver en vin med særligt intens aroma og frugt. Kun den bedste saft bruges -1.pres- som laves i de hypermoderne kældre.

Mosten får en meget lang, kølig gæring og lagrer derpå 9-12 månedere i meget små nye egefade indtil tapping, hvorefter vinen lagrer på flasker, ofte flere år indtil salg.

"Dyb gylden farve; overdådig, opulent aroma, kompleks og rig, muskat, nødder, vanilje, frugtkompot mv; smagen er meget sød, men med fin syre til at holde balancen, fulgt af meget lang eftersmag".

Vinen kan nydes nu, men vil lagre i mange år. En fornem ledsager til frugtægte, frisk frugt -ja endog som en ledsager til en kop sort kaffe. Nydes afkølet, ca. 12-14°.

Vinen har de seneste år fået meget ros af kritikere, bl.a. i Gambero Rosso.



mail@esgrandvin.dk
www.esgrandvin.dk
-siden 1956 Danmarks førende leverandør
til erhvervsliv og private!