

Saraù - Moscatello di Taggia Passito "Saraù"



€ 28,00

Cl 37,5

Pazienza e infinita passione quotidiane sono impiegate per produrre questo prezioso nettare. L'accurata selezione manuale non solo dei grappoli ma di ogni singolo acino messo ad appassire in piccole cassette per un periodo che può arrivare fino a 60 giorni, al sole e al vento caldo del mare ne fanno un vino dalle caratteristiche uniche.

Gradazione alcolica: 14%

Tipo: Vino passito

Regione: Liguria di Ponente

Zona: Taggia

Vitigno: Moscatello di Taggia in purezza

Vinificazione: i grappoli vengono raccolti a mano, e gli acini migliori vengono lasciati in cassette aerate in vigna così sole e vento appassiscono delicatamente gli acini.

Descrizione: dorato intenso con riflessi ambrati.

Profumo: ampio ventaglio aromatico di frutta disidratata, albicocche mature e frutta secca.

Gusto: sontuoso, equilibrato con residuo zuccherino non stucchevole.

Abbinamenti: Estremamente piacevole abbinato alla pasticceria fresca e secca ma ancor più ai formaggi molto stagionati, piccanti ed erborinati in quanto la sua dolcezza riesce a creare la giusta armonia dei sapori emozionando il fortunato assaggiatore; ottimo anche come vino da meditazione a fine pasto.

Temperatura di servizio: 10-12 °C, mantenendo la bottiglia in una glacette con poco ghiaccio.