



MUSCAT DE RIVESALTES CUVÉE EVA



Classificazione: A.O.C. Muscat de Rivesaltes

Zona di Produzione: Piana di Rivesaltes (Languedoc-Roussillon)

Uve: 90% Muscat petit grains - 10% Muscat Alexandrie

Età delle viti: 25 anni

Resa per Ettaro: 30 hl.

Caratteristiche del Terreno: argilla-silicea suolo quaternario molto sassoso

Vendemmia: Manuale con selezione dei grappoli.

Vinificazione: Per il Muscat petit grain diraspatura e macerazione pellicolare di 12 h. prima della pressatura. Per il Muscat Alexandrie direttamente la pressatura soffice. Il mosto viene raffreddato ad una temperatura di 8° con una decantazione naturale di 48h. quindi viene messo in fermentazione ad una temperatura controllata di 15°. Le fermentazioni avvengono separate. L'assemblaggio viene effettuato dopo la fermentazione.

Affinamento: In bottiglia in cantina a 16° C.

Note di Degustazione: Colore oro pallido con riflessi tendenti al verde, al naso spiccano aromi di frutta fresca, soprattutto pesca e limone, albicocca.

Gradazione Alcolica: 15% Vol.

Temperatura di Servizio: 10° - 12° C.

Abbinamenti: Servito a 8° come aperitivo o da dessert permette di apprezzare al meglio l'equilibrio di questo vino, oppure con un foie gras, un Roquefort od un sorbetto al mango