

## 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