

MUSCAT



Questo Moscato è uno dei vini di punta e denota un colore giallo paglierino quasi limpido. Molto aromatico al naso, con una spiccata nota muschiata, emana un bouquet di uva fresca e sottili aromi di sambuco.

Questo paradosso alsaziano colpisce spesso gli amanti del vino: in parte perché è secco, il che lo distingue dai Moscati dolci del sud, e in parte per la sua rinfrescante fruttuosità.

Grazie al suo carattere secco, questo Moscato stuzzicherà l'appetito come aperitivo. È molto apprezzato anche con gli asparagi freschi. Può anche essere un delicato accompagnamento a una crostata di lamponi e ribes rosso.

Storia

Il Moscato è un antico vitigno alsaziano e il nostro grande poeta alsaziano Fischart ne parlava già nel XVI secolo.

Il Moscato produce splendide uve bianche o rosate, a seconda delle due varietà coltivate in Alsazia. Il Moscato è un assemblaggio di Muscat Ottonel, una varietà precoce simile allo Chasselas, per la sua corposità, e Muscat d'Alsace à petits grains, una varietà a maturazione tardiva, per il suo aroma. È il vitigno più delicato da produrre perché è sensibile alle condizioni climatiche.

Temperatura di servizio: 10° - 12° C.

Gradazione alcolica: 12,5% Vol.