


Dulcisinfundo

COSTA DEI TIGLI

MOSTO D'UVA PARZIALMENTE FERMENTATO BIANCO

 Fine estate, ultime giornate di caldo, luce fino a tarda sera di un sole stanco ma che ancora illumina tramonti che riempiono il cuore. Le instancabili api continuano il loro lavoro posandosi sulle dolcissime uve appena raccolte, quasi come se sapessero che da lì a poco quei frutti si trasformeranno in nettare per deliziare i palati. Gli abitanti dei filari diventano soggetti di fotografi improvvisati, una coccinella si posa sulla camera. Dulcisinfundo.

ETICHETTA: Sguardo nostalgico per l'estate che sta finendo ma dentro la consapevolezza che lascia spazio a una stagione di raccolto meravigliosa. I colori dei suoi riflessi si rincorrono nel bicchiere.

NOME: Dulcisinfundo... per chi ha pazienza di aspettare il fine pasto.

VENDEMMIA: La vendemmia si svolge a mano durante la prima metà di Settembre, quando gli acini succosi e maturi assumono il caratteristico colore giallo - oro.


VINIFICAZIONE: Le uve raccolte a mano e scrupolosamente selezionate, sono immediatamente avviate vinificazione. Sottoposte ad una delicata spremitura in presse a lavoro soffice, cedono il loro mosto che viene refrigerato e filtrato.

AFFINAMENTO: Questo vino proprio per la sua dolcezza e le forti sensazioni aromatiche va bevuto giovane e non necessita di invecchiamento.

DEGUSTAZIONE: Colore giallo paglierino brillante con delicati riflessi verdolini. Una spuma bianca lascia spazio a un perlage finissimo e molto persistente. Bouquet aromatico, floreale e fruttato. Sapore piacevolmente dolce e fresco.

GRADAZIONE ALCOLICA: 5% VOL

ABBINAMENTI: Vino da dessert per eccellenza. Accompagna bene pasticceria fresca e secca, torte, crostate alla frutta e dolci morbidi al cucchiaio. Splendido vino da conversazione, dona gioia alla tavola. Si consiglia di servirlo nella classica coppa ad una temperatura di circa 9°C.

 Last days of summer, the sun is still warm and a pleasant scent of ripe grapes burst in the air. Bees hunt the last flowers, while a group of children play hide-and-seek in the vineyard. Dulcisinfundo, the harvest begins.

VINEYARDS: Located in Costigliole d'Asti are about 20 years old. Manual harvest.

VINIFICATION: Carefully chosen grapes are sent straight to the winery. Soft pressing process yields a must that is then cooled and filtered.

AGEING: Due to its nature it is best enjoyed young to appreciate its fresh and fruity flavour.

TASTING: Brilliant straw yellow with delicate pale green reflexes. Pleasantly sparkling, its perlage forms a sea of delicate bubbles in the glass. Aromatic, flowery and fruity bouquet. This sweet white wine presents a low alcoholic strength, correct crisp taste and a long-lasting juicy aroma.

ALCOHOL CONTENT: 5% by volume

FOOD PAIRINGS AND SERVING SUGGESTIONS: Best served at about 8°C. It's the perfect dessert wine to drink with pastries, cakes and tarts.

