

MOSCATO “PORTOFINO”

In un vecchio vigneto situato sulle colline dell’entroterra che si affaccia direttamente sul Golfo del Tigullio, abbiamo recuperate delle vecchie piante “dimenticate” che hanno permesso sviluppare ed ottenere da questa uva, un vino ricco che assorbe e descrive il sapore della sua terra.

Grazie alla privilegiata esposizione del vigneto, il clima caldo e asciutto, il terreno misto argilloso e sabbioso, i grappoli vengono vendemmiati precocemente rispetto alle altre vendemmie della zona. In questo periodo il grappolo presenta acini dorati e maturi, con un’ottima acidità.

La vinificazione prevede il passaggio della “mutizzazione” del mosto fiore. La vinificazione avviene a fine vendemmia immediatamente prima della messa in bottiglia.

Il risultato che si ottiene garantisce un vino di sicuro interesse anche nei riguardi del bevitore più diffidente. L’equilibrato rapporto di zuccheri residui, acidità e alcolicità, considerando il tipo specifico di prodotto, ci permette di avere un prodotto che conserve una certa serbevolezza nel tempo.

Per antonomasia il Moscato “Portofino” risulta essere un vino decisamente aromatico, profumato e dolce.

Frizzante naturale è il classico vino da dessert. Conclude i nostri pasti non solo nelle “festività comandate” ma anche nelle occasioni in cui si vuole apprezzare un dolce tipico come il classico pandolce genovese.

Colore giallo intenso con riflessi tendenti al verdognolo. Sapore pieno e persistente.

Consigliamo di gustarlo ad una temperatura intorno ai 6° - 8° C.

Annata 2012

Gradazione alcolica 5,5 % vol