



7 14 21
MOSCATO GIALLO IGT DELLE VENEZIE



LA COSTA

7 14 21 MOSCATO GIALLO IGT DELLE VENEZIE

Vitigno Moscato giallo 100%

Cenni Storici Il moscato giallo è uno dei simboli dei Colli Euganei, un vitigno presente sui dolci pendii già dal medioevo. Il moscato si è diffuso soprattutto sotto il dominio della Serenissima, grazie alle particolari caratteristiche legate alla natura del sottosuolo di origine vulcanica, che esaltano la finezza dei profumi e la consistenza al gusto.

Il Moscato Giallo, vitigno storico e simbolo dei Colli Euganei, non poteva che essere un'occasione per ricordare il sommo poeta Petrarca, che visse e si spense tra questi Colli. Nell'irrequieta vita del poeta, il numero sette e i suoi multipli, ricorrono ripetutamente e segnano le più importanti tappe della sua travagliata esistenza, pertanto questo vino vuole essere un omaggio al pensiero e alla sua umana esistenza.

Dopo aver lasciato Arezzo, la sua patria, passò 7 anni, di adolescenza spensierata e di grandi illusioni; seguirono gli studi a Bologna per 14 anni di "giovine baldanza" e di vita mondana; e infine il 6 aprile 1327 conobbe Laura e iniziò il suo amore, intenso e disperato, per ben 21 anni fino a quando Ella morì il 6 aprile 1348.

Vinificazione La raccolta avviene al punto ottimale di maturazione, quando sono equilibrati i caratteri compositivi dell'uva per l'ottenimento di questo vino sublime. L'attenzione è rivolta al giusto rapporto tra il grado zuccherino, l'acidità ed evoluzione del corredo aromatico.

Le uve arrivate in cantina vengono diraspate e raffreddate fino a una temperatura di 7-8 gradi. Pressate sofficemente mediante una pressa pneumatica, il mosto ottenuto viene posto in una vasca di acciaio per 12 ore a temperatura controllata per illimpidirsi.

Travasato, viene fatto fermentare a temperatura controllata di 18-20° C. non completamente fino a un grado alcolico di circa 10,5-11° alcolici, in modo che il vino rimanga piacevolmente dolce.

Raffreddato e filtrato viene lasciato un breve periodo in vasca e immediatamente imbottigliato.

Ettari coltivati 6 ha

Terreno Vulcanico

Tipologia Bianco aromatico fermo dolce

Degustazione Intrigante al naso, esprime tutti i caratteri aromatici del moscato giallo, il fruttato (pesca), il floreale (rosa) e lo speziato (salvia). Al palato si ripropone con tutta la sua personalità aromatica per un bere moderno, piacevole e leggermente dolce. È il vino della gioia e dell'amicizia.

Abbinamento consigliato In qualsiasi momento da solo. Si sposa bene con formaggi freschi, specie capra e con dolci secchi. È l'ideale per numerosi cocktail.

Temperatura di servizio Da servire a 8-10 °C

VITIVINICOLA LA COSTA SOC. AGR. DEI F.LLI FACCHIN S. S.

Via Guglielmo Marconi, 1479 - 35030 Vo' - Padova - Telefono / Fax +39 049 9940195
e-mail: lacosta@vinilacosta.com - internet: www.vinilacosta.it