



Vietti Moscato d'Asti "Cascinetta" DOCG 2014

Vietti
Piemonte / Itália
www.vietti.com



SOBRE O PRODUTOR:

A história da azienda da família Vietti tem sua origem no século XIX. Mas, foi apenas no início do século XX que a Vietti se tornou uma vitivinícola e passou a comercializar vinhos engarrafados. O patriarca Mario Vietti produziu em 1919 os primeiros vinhos Vietti. A partir de 1952, Alfredo Currado (genro de Mario) deu continuidade ao legado deixado pelo sogro e a vinícola Vietti se tornou uma das melhores casas do Piemonte.

Alfredo foi um pioneiro! Foi um dos primeiros a selecionar e vinificar uvas de vinhedos singulares, os "crus" piemonteses, tais como Brunate, Rocche e Villero. Alfredo também ficou conhecido como o "pai da Arneis", pois em 1967 investiu muito tempo e energia para redescobrir e entender essa variedade de uva branca piemontesa então já quase extinta.

Os vinhos dos Vietti estão, sem dúvida, entre os melhores do Piemonte e de toda a Itália. São joias produzidas em pequena escala, adorados por consumidores e elogiados pelos especialistas. *Se forçada a viver em uma ilha deserta, onde só seriam servidos vinhos se um único produtor, eu iria querer que Vietti fosse tal produtor. Eles conseguem a excelência em todos os vinhos que fazem...* (Monica Larner, Wine Advocate #207, Jun-2013).

SOBRE O VINHO:

Produzido com uvas de vinhas de 40 anos, o Moscato d'Asti de Vietti é especial, um dos melhores dessa denominação. A idade dos vinhedos combinada ao *terroir* perfeito para essa cepa e ao criterioso cuidado com a vinhas, geram uvas e um vinho de qualidade ímpar.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: branco frisante doce.

Uva(s): Moscato; colheita manual.

Vinificação: fermentação alcoólica em autoclaves de aço inoxidável - para preservar o CO2 natural - e com controle de temperatura (12-14°C); sem maloláctica.

Amadurecimento: em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura.

Gradação alcoólica: 5,26%

Acidez: 6,5g/l. (pH __)

Açúcar Residual: __ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: amarelo-palha com reflexos dourados e brilhante.

Aroma: intenso e puro, lembrando notas de rosas, laranja, pêssego, damasco e gengibre.

Sabor: na boca é delicadamente doce e borbulhante, combina intensos sabores de fruta amarela com boa densidade e muito frescor; é equilibrado tem final persistente.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Delicioso como aperitivo, mas também acompanhando pratos picantes à base de peixes e vegetais da cozinha indiana, tailandesa e brasileira. Fica delicioso com panetone e com doces à base de frutas e creme.

Servir a 07-09°C.

PREMIAÇÕES:

- 2012: WS88

- 2011: WS88

- 2010: RP89