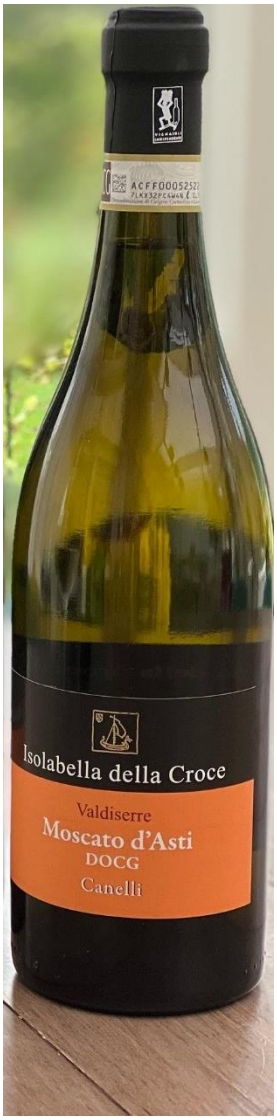

Isolabella della Croce

Moscato d'Asti DOCG ” Canelli”

Årgång	2021
Druvor	100% Moscato bianco
Alkoholhalt	5,5%
Servering	8-10 °C
Producent	Isolabella della Croce
Ursprung	Loazzolo, Piemonte, Italien
Varukategori	Söta viner, lätt mousserande
Sortiment	Restaurang, Systembolagets privatimport
Förpackning	Flaska 750 ml
Förslutning	Naturkork

Karaktär
Ljuvligt, lätt mousserande sött vin med intensiva dofter och en elegant balanserad, mineralisk och fräsch smak som gifter sig väl med såväl eleganta förrätter, charkuterier och desserter.
De smakrika Moscato-druvorna skördas för hand från gamla vinstockar med en medelålder om 60 år. Den begränsade skörden och en optimal mognad bidrar till utvecklade dofter, smaker och en väl bevarad friskhet.

Ljust gul med lätta gröna nyanser. Mycket uttrycksfull doft av citrus som är karakteristisk för druvsorten, toner av vita blommor och en touch av mysk. Fräsch i gommen med en märkbart bra längd för en Moscato.

"Ljusgul med mycket fina bubblor. Fokuserad, förtjusande doft som visar förslag på ros och litchi med subtil frukt i sirapstoner. Övertygande, mjuk smak med krispiga fruktaromer. Harmonisk och omedelbart tillgänglig i ren stil. En vacker Moscato."

Gilbert & Gaillard

Växtplats och jordmån
Vingårdens egna odlingar i Loazzolo söder om Asti. Vinstockarna växer i syd-sydväst-sydostläge och har en medelålder på omkring 60 år.

Vinframställning
Druvorna skördas för hand, avstjälkas och genomgång mjuk pressning följt av maceration och jäsning vid kontrollerad temperatur i ståltankar. När vinet når drygt 5% alkohol avbryts jäsningen genom nedkylning av druvmusten.

Lagring
Utvecklas med lagring upp till 5-7 år.

Passar till
Utmärkt att njuta i glaset, till eleganta förrätter samt till en lång rad desserter samt till vissa charkuterier som parmaskinka med honungsmelon.

Idylliska Smaker AB
Gelbgjutargatan 5
621 53 Visby

Vi finns lokalt i Visby och Västervik

www.idylliskasmaker.se
info@idylliskasmaker.se

Ida +46 76 305 99 83
Mikael +46 73 9416506

Om producenten

Isolabella della Croce

Loazzolo | Vinmakare Andrea Elegir

Beläget i det minsta DOC-området i Piemontes Alta Langa-område, Loazzolo, är Isolabella della Croce en familjeägd vingård känd för sin exklusiva och sällsynta kvalitet på lokala hantverksviner, inte minst söta viner. Druvor som Moscato och Brachetto d'Aqui används för att skapa dessa fantastiska söta viner.

Familjens passion för vinframställning har resulterat i att varumärket är ett välrespekterat namn på listan över ekologiska och biodynamiska vinproducenter från Piemonte. En viktig del i framgången är att kombinera traditionellt vinmakande med nyfikenhet och utveckling, för att skapa tilltalande viner i modern och inbjudande stil. Utöver de söta vinerna framställs till exempel kraftfulla Barberaviner från utmärkta vingårdlägen och härliga "Super Piedmontese" blends på lokala druvor som Barbera, Nebbiolo och Dolcetto di Loazzolo.

Isolabella della Croces vingårdar ligger på en genomsnittlig höjd av 480 till 540 meter över havet, vilket säkerställer att vinstockarna utsätts för svalkande vindar och mycket solljus. De svala alpina vindarna spelar en stor roll för att se till att druvorna som odlas här har tjocka skal och koncentrerade smaker.

Vingårdens fina kalk- och sandjordar i olika vingårdslägen är utmärkta för att odla druvsorter som Moscato, Brachetto d'Aqui och Pinot Nero.