



Moscato Secco . Provincia di Pavia

Il Moscato Secco di Alessi rappresenta l'eccellenza della tradizione vitivinicola dell'Oltrepò Pavese.

Questo vino bianco secco è ottenuto con uve Moscato provenienti dai vigneti selezionati dell'azienda agricola Il Poggio a Volpara. La vinificazione avviene con metodi moderni che preservano l'aroma caratteristico e la freschezza naturale del Moscato.

Da vocatissimi vigneti situati nel comune di Volpara, ad una altitudine di 450 metri sul livello del mare, viene prodotto un vino profumato dal Bouchet intenso, da un uva autoctona di moscato.

Perfetto da gustare in compagnia o come accompagnamento a dessert e pasticceria. Acquista ora per vivere un'esperienza di gusto unica.

Caratteristiche del Moscato Secco Vigneti di Volpara .

- **Vitigno:** Moscato.
- **Altitudine:** 450 metri sul livello del mare
- **13% Vol**
- **75 Cl**
- **Residuo zuccherino:** minimo di 5 gr per litro
- **Resa:** 110 Qty per ettaro
- **Vinificazione:** Pressatura soffice con separazione vino – fiore
- **Affinamento:** in Botti di acciaio e affinamento in bottiglia minimo 4 mesi
- **Colore:** Giallo paglierino chiaro con riflessi dorati.
- **Profumo:** Intenso e fragrante, con note predominanti di Agrumi e salvia, speziato.
- **Sapore:** Dolce e fresco, con una piacevole effervescenza che accentua la freschezza del Moscato. Al palato, emergono sapori di frutta matura e un retrogusto persistente e delicato.

Abbinamenti consigliati:

Il Moscato Secco si sposa perfettamente per aperitivi e abbinato a prodotti agrumati. Ottimo anche per antipasti leggeri, insalate, pesce e piatti a base di verdure. Strepitoso abbinato a Gamberi all'arancia o Anatra all'arancia.

Si consiglia di servire a una temperatura di circa 8-10°C per apprezzarne al meglio tutte le sue qualità aromatiche e fresche.

Il Moscato Secco di Alessi è perfetto per chi cerca un vino bianco secco dalla personalità vibrante e raffinata, ideale per accompagnare momenti conviviali e piatti leggeri.