

Il Falchetto, Moscato d'Asti Tenuta del Fant DOC 2019

Vinifikation:

Druer: 100% Moscato Bianco

Terroir: Stokkene til denne vin kommer fra marken "Tenuta del Fant", som består af en blanding af leret mergeljord og sandsten. Jorden indeholder både meget kalk, blød ler og sand som giver vine med intens smag. Marken har sydøstlig eksponering. Stokkene er tæt på at være et halvt århundrede gamle. De er plantet helt tilbage i 1974, og bibringer herved god kompleksitet til den færdige vin. Stokkene er plantet med en beplantningstæthed på 4500 stokke pr. hektar og gror i 350 meters højde over havets overflade.

Høst: I den første uge i juni udvælges hvilke druer, som får lov at vokse videre på stokken og hvilke der skal beskæres væk. Herefter modner druerne hen over sommeren og når høsten sætter ind, udvælges de sunde og mest modne druer til den færdige vin.

Lagring: Vinen gærer i 7 dage i lukkede ståltanke. De lukkede ståltanke gør, at CO2'en ikke kan undslippe mosten. Herefter nedkøles vinen og gæringen stoppes således før alt frugtsukkeret er omdannet. Resultatet er en let mousserende vin med behagelige sødlige noter.

Vinens udtryk:

Farve: Lys og krystalklar farve.

Duft: En helt igennem fantastisk næse. Frugt og sødme spiller flot sammen og skaber en vin, hvor frugtsødmen virker autentisk. Væk er de søde kunstige frugtaromaer. I stedet strutter bouqueten af syrlige æbler, blomstereng og hyldeblomst. Noter af sødlig appelsiner, frisk salvie og nyslynget hvid rasphonning støtter op om den friske frugt fra neden og løfter hele bouquet'en op over glassets kanter. Helt op i de højere æteriske luftlag. De parfumerede blomsternoter skaber et flot dynamisk modspil til vinens dybe og sødlige ekstrakterede frugt, så den ikke fremstår for tung i udtrykket. Det er svært ikke at smile over sådan et glas vin.

Smag: Som ren sukkelelsir smyger vinens sødlige frugtnoter sig om tungen mens den cremede mousse smelter perfekt sammen med den let perlende fornemmelse. Ingen tvivl om at dette er en sød vin, men fordi sødmen også på smagen virker som autentisk frugtsødme i sit udtryk, så fremstår vinens palette meget behagelig.

Vinens anvendelse:

Gemmepotentiale: 2020-2022

Serveringsforslag: Vinens sødme gør denne vin til en oplagt ledersager til desserter såsom frugtsalat og isdesserter. Men vinen smager også fantastisk på terrassen en kølig sommeraften med dugfriske jordbær serveret med friskkværnet sort peber og mørk fadlagret balsamico. Vinen kan også anvendes som aperitif eller til at blande i frugtcocktails. Endelig er vinen også fantastisk til kranssekagen nytårsaften. Husk at denne vin smager bedst hvis den er serveret kold.

Serveringstemperatur: Ca. 6-8 grader