

Argo

Valcalepio Moscato Passito DOC



DESCRIZIONE

Ottenuto con uve Moscato di Scanzo con appassimento di circa quaranta giorni, pigiatura soffice e successiva lenta fermentazione e affinamento di due anni in barrique e acciaio. Dal colore rosso rubino carico con riflessi granati con il tempo; al naso presenta note di frutta rossa, spezie e vaniglia; buona dolcezza al palato, strutturato, persistente e morbido. Da abbinare alla pasticceria secca, cioccolato fondente, formaggi stagionati o erborinati, è un eccellente vino da meditazione.

SCHEDA TECNICA

Annata: 2014

Gradazione: 15°

Bottiglia: futura 0,50 l.

Tappo: 26x45 in sughero

Come è stato ottenuto: nasce da uve del vitigno autoctono Moscato di Scanzo, accuratamente selezionate in vigna e poste in appassimento per un periodo di quaranta giorni. La pigiatura è soffice con successiva lenta fermentazione e affinamento di due anni in botti di legno e acciaio.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino carico con riflessi granati con il tempo; al naso presenta note di frutta rossa, spezie e vaniglia; buona dolcezza al palato, strutturato, persistente e morbido.

Abbinamenti: eccellente vino da meditazione, può essere proposto in abbinamento con pasticceria secca, cioccolato fondente e con formaggi stagionati o erborinati. Si consiglia di servirlo ad una temperatura di 15° stappando la bottiglia qualche minuto prima.

Etichetta: il nome del vino deriva dal gigante mitologico Argo dai cento occhi che furono posti da Giunone sulla coda del pavone. Nell'etichetta l'illustratrice Sarolta Szulyovsky ha voluto rappresentare l'eleganza di un pavone: questa meravigliosa creatura viene raffigurata con una foglia di vite in bocca e con la coda che si fonde con tralci, foglie e viticci.