

RUDINI

Cuvée Baroque

Moscato di Noto DOC 2016

100% Muscat Petits Grains

Italie, Sicile



Située à l'extrême sud de la Sicile en dessous de Syracuse, l'appellation Moscato Di Noto couvre les zones de Noto, Avola et Pachino. Elle ne représente que quelques dizaines d'hectares.

Les raisins ont été vendangés deuxième quinzaine de septembre 2016 à une maturité optimale leur permettant de conserver une bonne acidité.

Les raisins ont ensuite subi une macération d'environ huit heures, puis ont été pressurés et ont fermenté à une température d'environ 16°C en cuve inox. La fermentation a été interrompue naturellement par un passage au froid et un léger sulfitage lorsque l'on a atteint environ 9,5 % d'alcool /vol, ceci afin de conserver une quantité de sucres résiduels suffisante.

Le vin a poursuivi son élevage en cuve et a été mis en bouteilles au mois de janvier 2017. Ce vin présente une robe or clair dense et brillante.

Le bouquet frappe immédiatement par une superbe fraîcheur aromatique où domine des arômes d'écorce d'oranges, de pistache, de rose, de confiture d'agrumes et d'abricots secs.

En bouche, on est surpris par l'équilibre entre l'acidité et la douceur naturelle du vin. On ne ressent en aucun cas une saturation apportée par sa richesse naturelle en sucres. La finale est longue sur des arômes d'agrumes frais et de fleur d'orange. Vin formidable dans son style !

Alcool 9.5%

Sucres résiduels 130g/l

Servir à 8-10°C avec les desserts !