

Vino Bianco - Aphrodite

UNA RARITÀ



CENNI STORICI :

SI HANNO NOTIZIE DI QUESTO MAGNIFICO VITIGNO A BACCA BIANCA CHE ORIGINA UN VINO INTENSAMENTE FRUTTATO E STRUTTURATO GIÀ NEI TESTI DELLA LETTERATURA CLASSICA DEL MONDO DELL'ANTICHITÀ GRECO-LATINA.

NEL SECONDO SECOLO AVANTI CRISTO CIOÈ FORSE FIN DAI TEMPI DI CATONE QUESTO VITIGNO VENIVA COLTIVATO SULLE COLLINE DEGLI ALTIPIANI DELLA COSTA SUD-ORIENTALE DEL PELOPONNESO UN TEMPO CHIAMATA "MOREA" QUI ESISTEVA UNA CITTA' CHIAMATA "MONEMBASIA" O "MONEMVASIA" O "MONOVAXIA" IL CUI SIGNIFICATO LETTERALE È: PORTO CHE HA UNA SOLA ENTRATA.

NEI TEMPI MODERNI SECONDO ALCUNI AMPEOLOGI DI FAMA MONDIALE CONFERMANO ANCORA OGGI CHE QUESTO VITIGNO SAREBBE ORIGINARIO DELLA GRECIA IN PARTICOLARE COME GIÀ DETTO DEL PELOPONNESO , MA ANCHE DI ALCUNE ALTRE ISOLE GRECHE QUALI CRETA E CHIO.

POSSIAMO AFFERMARE CHE OGNI TERRENO PUO' ESSERE ADATTO ALLA PRODUZIONE DELLE UVE MALVASIA /MOSCATO GRECO. OVVIAMENTE CON RISULTATI DIVERSI IN BASE ALLA COSTITUZIONE DEL TESSUTO MORFOLOGICO DEL TERRENO NEL QUALE VIENE MESSO A DIMORA.

QUESTI VITIGNI DI NOTEVOLE VIGORIA PRODUTTIVA, ORIGINANO UN VINO DI GRANDE STRUTTURA SE SAPIENTEMENTE DIRADATO ESSENDO MOLTO GENEROSI IN FASE DI PRODUZIONE. DAL LATO VISIVO , SI PRESENTA CON UN COLORE PAGLIERINO PIU' O MENO INTENSO CON RIFLESSI VERDOGNO-LI DA GIOVANE (MESSA IN BOTTIGLIA) AL NASO ED IN BOCCA SI CONTRADDISTINGUE PER IL SUO FRUTTATO , INTENSO E DELICATO. I FRUTTI ED I SAPORI CHE SPICCANO RICORDANO LA PESCA GIALLA ANTICA ED IL BIANCOSPINO. QUESTO BEN EQUILIBRATO E PARTICOLARE BIANCO A CARATTERE AROMATICO LO SI ABBINA CON PIATTI A BASE DI PESCE GRASSO (ARAGOSTA , SCAMPI , COZZE ALLA BUZARA , DENTICE , ORATA ECC.) PER NON SCIUPARE LE SUE PECULIARITÀ CONSIGLIO DI SERVIRLO NON A TEMPERATURA MOLTO FREDDA MA CHE SI AGGIRA ATTORNO AI 10°- 13° C.

VITIGNO :	MALVASIA/MOSCATO DI ORIGINE GRECA IMPIANTATO A LU' MONFERRATO (AL)
VENDEMMIA :	MESE DI SETTEMBRE
METODO DI RACCOLTA :	IN CASSETTA DA 20 KG. L'UNA
TIPO DI SELEZIONE :	MANUALE
TIPO DI VINIFICAZIONE :	A TEMPERATURA CONTROLLATA 18° - 20° C.
TIPOLOGIA DI VASCA :	ACCIAIO CON IMPIANTO REFRIGERANTE
GRADAZIONE :	13.50 % VOL
TIPO D'IMBOTTIGLIAMENTO :	STERILE
INVECCHIAMENTO :	CONSIGLIATO MAX 2 ANNI DALLA MESSA IN BOTTIGLIA
LUOGO DI STOCCAGGIO :	POSSIBILMENTE IN LUOGO SCURO, SILENZIOSO ED ARIEGGIATO
TEMPERATURA DI SEVIZIO :	SERVIRE FRESCO 10°- 13° C. (NON FREDDO)
BICCHIERE DI SERVIZIO :	BOULE MEDIA
TEMPO DI OSSIGENAZIONE :	5 MINUTI

Azienda Vitivinicola Gaggino di Urscheler Roberto
Via Alessandria 61
14046 Mombaruzzo (AT)
Tel./Fax: 0141701562
Cell.: 3294245220
email: roberto_urscheler@hotmail.com



ROBERTO
URSCHELER