LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Moscato d Asti Cà Nova
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2021
Producteur	Traversa
Style de vin	léger, moyennement intense , demi-sec, une bombe de fruit, légèrement épicé, belle minéralité, acidité subtile, mousseux
Appellation	DOCG Asti e Moscato d'Asti
Cépages	100% moscato
Alcohol percentage	5,50% vol
Description	Le domaine Traversa fut fondé en 1834 par le grand-père Giacomo. La cave est nichée sur l'une des plus belles collines de Neive (village de l'appellation Barbaresco), la colline Canova. Entourée des vignobles de propriété, cette ferme familiale a été restaurée récemment. La famille Traversa garde un profond respect pour son histoire, en témoigne sa cave destinée à la maturation des grands vins rouges datant du 19ème siècle. Le domaine est actuellement aux mains des frères Flavio et Franco qui poursuivent le travail de leurs aïeuls. Cette adorable famille italienne produit l'un des plus gourmands et des plus purs Moscato d'Asti qu'il nous est été donné de déguster. On a littéralement l'impression de croquer dans du raisin frais ! Mais leurs vins phares restent bien évidemment les Barbaresco. Ces derniers bénéficient toujours d'une longue période de maturation en bouteille avant d'arriver sur le marché. Le cru Starderi est élaborée à partir de vieilles vignes de plus de 80 ans, avec un très faible rendement. Une petite production familiale où tout est fait authentiquement avec passion de la vigne à la bouteille. Même les étiquettes sont dessinées à la main ! Le Moscato d'Asti a une couleur jaune pâle et de belles bulles. Bouquet très frais de fruit blanc, de fleurs et de noix de muscade. Bouche souple et raffraîchissante. Finale assez longue et légèrement sucrée.
Servir sur	desserts doux, pâtisserie, vins 'd'après-repas', fruits frais
Vendange	Septembre
Vinification	Macération et fermentation à faible température en cuves inox.
Analytique	Alc: 5,5% Vol