

Nivole

Catégorie de produit	Desserts
Cépage	100 % Muscat
Appellation	Moscato d'Asti (DOCG)
Producteur	Michele Chiarlo
Pays	Italie
Région	Piémont
Format	750 ml
Degré d'alcool	5 %
Température de service	7 °C
Disponible	Québec, Colombie-britannique, Alberta
Statut SAQ	Spécialité approvisionnement continu

 CAMPAGNE FINANÇÉE CONFORMÉMENT AU REG. EU 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. 1308/2013

Terroir

Nivole vient des collines autour de Canelli, sur un sol calcaire pourvu d'une excellente exposition.

Vinification et vieillissement

Après la vendange, le jus des raisins est extrait à l'aide de presses pneumatiques et le moût recueilli est immédiatement placé et maintenu à une température de -2 °C, afin d'empêcher la fermentation alcoolique. Le moût est maintenu à cette température jusqu'à l'embouteillage où il est ensuite élevé à 18°C. S'ensuit une lente fermentation provoquée par les levures naturelles, jusqu'à ce que le vin atteigne 5 % d'alc./vol. Une filtration élimine toute présence de levures restantes. Le taux de sucre résiduel est ajusté à 11 % grâce à l'addition de moût de muscat non fermenté. Le vin est alors affiné, filtré et immédiatement embouteillé. Cette technique permet ainsi de préserver les caractéristiques aromatiques fruitées de ce cépage unique.

Caractéristiques

Robe jaune paille pâle. Nez aux arômes intenses de pêche et de pamplemousse. Un vin vif, délicat, fruité et légèrement perlant. Son délicat sucré contrebalance avec son acidité vibrante.

Accords mets et vins

Idéal à l'apéritif, ou avec des tartes aux poires ou aux citrons, un sabayon ou des amarettis (macarons à base d'amandes amères). À consommer au plus tard dans l'année qui suit le millésime.

Codes produits

Québec : 11791848, Ontario : 650440, Colombie-britannique : 297424, Alberta : 788585

