




ZAIZON 

Moscato Passito di Noto DOC Collezione di Famiglia
Producent: Barone Montalto
Indhold: 50cl.
Alcohol: 9,5%

Vinifikation

Under Moscato Passito di Noto DOP appellationen (tidl. DOC!), der ligger i det syd-østligste Sicilien laves en ekstremt lille mængde sød vin, som - modsat de andre Moscato-vine fra denne del af Italien - laves på den fineste Moscato-klon, Moscato Bianco (Muscat Blanc à Petit Grains). Den totale produktion under Moscato Passito di Noto DOP tæller få tusinde flasker.

De gamle vinstokke dyrkes som 'bush-vines' på lerholdig jord, yder koncentrerede druer, som yderligere koncentrerer gennem passito-teknikken. Ordet 'Passito' i vinens titel henviser nemlig til den tørring, som druerne undergår inden vinifikationen, hvilket opkoncentrerer aromaer, forøger det relative sukkerindhold samt ændrer druernes bio-kemiske sammensætning. Resultatet er en helt overdådig vin med både intensitet, sødme og friskhed. En vidunderlig sød vin, der ikke blot er sjælden – den smager også fantastisk!

Smag

Duft og smag har meget intense aromaer af lime, appelsinskal, litchi og en anelse botrytis, som giver fedmefyldte honning-noter, men også ekstra power. Smagen er fyldig med afstemt sødme, der vil passe godt til langt de fleste desserters sødme-niveau. Vinens fedme holdes i ave af en perfekt afstemt syre, hvor balancen beholdes hele vejen gennem en finish med stor længde.

Nydes til

Det ville være oplagt at servere Montalto Collezione di Famiglia Moscato Passito til de retter, hvor de fleste Sauternes-vine strækker våben, idet den har lidt mere sødme end disse, men samme fornemme balance.

Nyd vinen til desserter med pocheret frugt, til tærter, til blanc manger, panna cotta, crème brûlée, flødeis ('gelato'), peach melba, og til at peppe en omgang 'arme riddere' gevaldigt op! Den har også gennem tiden vist sit værd som fremragende ledsager til den italienske 'pasta di mandorla', som minder meget om de danske kager/petit fours lavet på basis af kranssekagemasse. En vidunderlig sød vin, der ikke blot er sjælden – den smager også fantastisk!

Indeholder sulfitter

