

# BAROQUE MOSCATO DI NOTO DOC 2018 (0,50L)

ITALIE – Sicile

Vin naturellement doux – Domaine Rudini



Zone de production : Rosolini (province de Syracuse), près de Pachino.

Cépage : Muscat à Petits Grains 100%

Les raisins ont été vendangés à une maturité optimale leur permettant de conserver une bonne acidité. Les raisins ont ensuite subi une macération pelliculaire 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.

Éléments analytiques :

Alcool : 9,5% /vol

Acidité totale : 6,5‰

Sucres résiduels : 130g/L

*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 nêfle, 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.*

**Vraiment formidable dans son style !**