



---

## DOMAINE PIETRI-GERAUD



Nome: MUSCAT DE RIVESALTES

Annata: 2017

Regione: Occitanie Languedoc-Roussillon

Denominazione: AOC Muscat de Rivesaltes

Colore: BIANCO

Vitigni: 20% MUSCAT D'ALEXANDRIE - 80% MUSCAT PETIT GRAIN

Residuo Zuccherino: 110 gr/l

Formato: 750 ml.

Coltura: Il domaine si trova a Collioure e risale alla fine del XIX secolo. I suoi vigneti terrazzati sono collegati agli ultimi collegamenti dei Pirenei e si affacciano sul Mediterraneo.

Per più di 35 anni, le donne hanno scritto la storia della tenuta, perpetuando la memoria dei loro antenati.

In cantina: Pressatura diretta, chiarificazione del mosto e decantazione a freddo. Fermentazione a basse temperature. Mutizzazione del mosto (aggiunta di alcool durante la fermentazione alcolica), e poi successiva svinatura. L'affinamento avviene in vasche su fecce fini per 1 mese. L'imbottigliamento è precoce (nel mese di novembre) a cui seguirà una lenta maturazione in bottiglia.

Caratteristiche: Il colore è di un oro lucido. Al naso emergono note di frutta fresca, limone, mandarino e pompelmo. Quindi frutta esotica, ananas, mango con una lieve nota di mimosa. Al palato troviamo una netta corrispondenza con aromi di frutta esotica dominante su uno sfondo di agrumi. E' un vino avvolgente, setoso, equilibrato e di lunga persistenza.

Abbinamenti: Semplicemente fresco come aperitivo, ma si abbina molto bene con torte di frutta e agrumi e con una fresca macedonia esotica.

Servizio: 9-10 °C