



VINO, MUFFATO

Muffato delle streghe Umbria Bianco Dolce I.G.T.

32,00 €

VINO BIOLOGICO

ANNO: 2016

FORMATO: 0.5 lt

UVA: Reisling e Sauvignon Blanc

COLORE: Giallo dorato brillante

GRADAZIONE: 13% variabile a seconda dell'annata

AROMA: Aromi di miele, frutti canditi e caramello, dovuti alla presenza della muffa nobile, Botrytis cinerea

GUSTO: armonico e ben strutturato speziato e caramellato, è un vino da dessert che, per la sua struttura importante, può accompagnare anche foie gras o formaggi stagionati e piccanti.

VINIFICAZIONE: La Botrytis cinerea richiede specifiche condizioni climatiche: nebbia mattutina e sole pomeridiano poiché senza la perfetta alternanza tra umidità e calore tale muffa non si manifesta.

La vendemmia dura diverse settimane perché richiede la scelta dei soli grappoli i cui acini hanno raggiunto la giusta copertura di muffa. Dopo una leggera pressatura dell'intero grappolo il mosto viene messo a fermentare e poi riposa nel legno per 2-3 anni.

Voluto fortemente dalla contessa Susanna, incoraggiata dallo staff femminile dell'azienda (le Streghe di Pomario), il Muffato delle Streghe, un nome particolare per un vino speciale, è un nettare alcolico armonico e ben strutturato con aromi di miele, spezie, frutti canditi e caramello, dovuti alla presenza della muffa nobile, Botrytis cinerea.

È un vino da dessert che, per la sua struttura importante, può accompagnare anche foie gras come formaggi stagionati e piccanti.

Il vigneto delle streghe, impiantato nel 2010, con le sue terrazze degradanti verso il bosco, si presta, in modo particolare, grazie alle viti di Reisling e Sauvignon Blanc, alla produzione di questo vino.

In autunno, infatti, la nebbia rimane ferma nelle terrazze fino alla tarda mattinata, creando un'atmosfera "stregata" e dirada poi lentamente verso il bosco lasciando spazio a pomeriggi assolati e ventilati.

La Botrytis cinerea richiede specifiche condizioni climatiche: nebbia mattutina e sole pomeridiano poiché senza la perfetta alternanza tra umidità e calore tale muffa non si manifesta.

La vendemmia dura diverse settimane perché richiede la scelta dei soli grappoli i cui acini hanno raggiunto la giusta copertura di muffa.

Il vino riposa nel legno per 2-3 anni per poi venire finalmente imbottigliato solo nel formato da 0.5 litri.