



Casa Vitivinicola "Cá du Ciuvin"

CERUTTI

Cerutti Luva

Mosto parzialmente fermentato non frizzante

DATI TECNICI

ZONA DI PRODUZIONE

Castiglione Tinella.

VITIGNO

Moscato bianco 100%. Origine da vigneti vecchi di oltre 70 anni.

COLORE

Giallo paglierino intenso.

PROFUMO

Muschiato con cenni di fiori d'arancio e acacia.

SAPORE

Fresco, aroma dell'uva moscato molto persistente, moderatamente dolce.

GRADAZIONE ALCOLICA COMPLESSIVA

Massimo 2,5 gradi.

INVECCHIAMENTO

Non prescritto, si consiglia di consumarlo giovane.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE

6-8°C.



CARATTERISTICHE

Prodotto curioso, speciale, ottenuto dalle uve di una selezione di vigne vecchie di Moscato, è un mosto parzialmente fermentato con appena 2 gradi di alcool svolto.

L'origine e la produzione

I grappoli di Moscato di alcune vigne vecchie di Castiglione Tinella sono all'origine di questo prodotto, che rimane molto vicino ai caratteri dell'uva.

Dopo la pressatura soffice dei grappoli, il mosto produce spontaneamente una breve fermentazione che viene frenata da un abbassamento della temperatura e successive filtrazioni che permettono di mantenere dolce nel tempo questo gradevolissimo succo d'uva.

L'imbottigliamento di piccole quantità, ma ripetute nel tempo, precede di poco l'immissione al consumo. La produzione annuale è di 6.000 bottiglie da mezzo litro.

I caratteri

Colore giallo paglierino intenso, con leggeri riflessi verdognoli; profumo delicato ed aromatico, strettamente legato ai grappoli d'origine; sapore dolce, intenso ma fragrante, con una persistenza lunga e gradevole.

Il servizio e l'abbinamento

LUVA, dolce e fragrante com'è, va servito a bassa temperatura (6-8°C), in ampi calici ed abbinato a dolci delicati o paste secche. Un abbinamento inconsueto è quello con formaggi molto stagionati o erborinati. Ma non è indispensabile un accostamento gastronomico: può essere gradevole consumarlo come aperitivo o addirittura come dissetante in qualsiasi momento della giornata.

Casa Vitivinicola "Cá du Ciuvin" CERUTTI

di Cerutti Sergio

CASTIGLIONE TINELLA (CN) - Strada Manzotti, 6/Bis - Fax: +39 0141 855949 Email: cerutti@caduciuvin.com