

Toso Moscato d'Asti Fiocco di Vite (2018)



IDENTIDAD

Bodega	Bodega Toso
Nombre	Toso Moscato d'Asti Fiocco di Vite
Año	2018
Uvas	Moscatel Grano Menudo (100 %)
Ubicación	Italia > Piemonte > Asti
Clasificación	VS - Vino Spumante
Categoría	Vino Blanco / Asti spumante
Precio	7,50 €

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Champagne

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	5.50 %
---------	--------

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Uvas vendimiadas a mano, vinificación moderna en blanco, fermentación detenida por enfriamiento hasta alcanzar los 5,5% de alcohol. Proceso llevado a cabo en tanques cerrados, con permanencia de una parte del dióxido de carbono en el vino.

REFERENCIAS

Web <http://www.bodegastoso.com/>



Toso Moscato d'Asti Fiocco di Vite (2018)

Comentario Toso Moscato d'Asti DOCG Fiocco di Vite es un vino piamontés fácil de beber, elaborado con la variedad Moscatel de grano menudo, muy extendida en Piamonte, donde se conoce como Moscato d'Asti. Es un espumoso afrutado, cítrico y muy aromático. Pertenece a una gama de vinos arraigados a la tradición, ideales para el día a día. De burbuja fina y elegante, es perfecto para un postre o, por qué no, un desayuno.

LA BODEGA:

Más de un siglo ha pasado ya desde que el antecesor del actual propietario de Bodega Toso, llamado Vincenzo, trasladó la empresa de la zona de Asti, en el Piamonte, a Santo Stefano, en Belbo.

Así, poco a poco, el cultivo de las uvas Barbera fue dando paso al de la Muscat d'Asti, la Moscatel de grano menudo que predomina en las colinas del Piamonte.

Vincenzo fue sucedido por su hijo Pedro, y él por sus dos hijos, Luigi y Vincenzo, que con el tiempo fueron convirtiendo al Asti Spumante en el rey de la casa.

Tanto las instalaciones como los equipos han ido mejorando década tras década, para ir cubriendo las necesidades del aumento de la producción en la bodega.

En 1993 la empresa se trasladó a Cossano Belbo, una localidad en la provincia piamontesa de Cuneo, en busca de la mejor expresión del terroir.

Actualmente, son los hermanos Pietro y Gianfranco, junto a su primo Massimo quienes se encargan de gestionar la bodega centenaria de su antecesor.

Además de cultivar la Moscatel de grano menudo, en los viñedos de Bodega Toso también crecen la uva Dolcetto, Cortese, Favorita, Chardonnay, Freisa y Nebbiolo.

CATAS (1)

Fecha	13 de noviembre de 2019
Catador	Curso De Cata
Puntuación	83.0
Platos	Chocolate, Pasteles de Crema, Frutas Fresca
Visual	Color amarillo pajizo, brillante y con burbuja fina.
Olfato	Intensidad aromática media, Con mucho aroma a fruta de hueso, melocotón y albaricoque y notas amieladas.
Boca	Espumoso dulce, muy afrutado y aromático. Entrada en boca dulce, con buena acidez, equilibrado y elegante. Muy fácil de beber, no siendo excesivamente dulce al igual que otros moscatos, siendo agradable y expresivo. Final ligeramente salino.

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
13/11/19	Consumido	7,50 €	Curso Cata de Vinos 2019/20
13/11/19	Consumido	7,50 €	Curso Cata de Vinos 2019/20