

annafrancesca

Italia, ANNAFRANCESCA DI GOBBI ANNA

Riccio Moscato Secco Organic 2024

Bianco - 750ML



Regione del vino

Veneto

Indicazione geografica

Veneto IGT

Varietà di uva

Moscato Giallo B (100%)

Ingredienti

Uva,

Conservanti e antiossidanti:
metabisolfito di potassio

Certificazioni

The EU organic

Tipo di chiusura

Sughero agglomerato

Data di imbottigliamento

16.05.2025

Produzione annuale

3000 bottles

ABV:

12.5%

Viticoltura

Guyot

Vinificazione

In acciaio con criomacerazione

Dettagli dell'annata

La vendemmia 2024 ha prodotto una quantità limitata di uva, concentrando profumi e sapori senza alterare la tipica acidità che contraddistingue i nostri vini.

Note di degustazione

Note di degustazione

Colore giallo paglierino chiaro. Al naso si percepiscono intensi profumi di frutta a polpa gialla e fiori bianchi, che richiamano alla mente un vino dolce. In bocca, però, si rivela secco, con una spiccata freschezza e una piacevole sapidità che invitano al sorso successivo. Note balsamiche di salvia e timo, accompagnate da delicati sentori di litchi, aggiungono complessità ed eleganza.

L'etichetta

Il riccio di mare raffigurato sull'etichetta—metà aperto, metà chiuso—simbolizza il legame tra me e mia sorella: unite nel progetto della cantina, ma molto diverse nel carattere. La parte interna del riccio rappresenta il lato succoso del vino, mentre le spine evocano la sua sapidità. Abbiamo scelto il riccio di mare non solo per il suo significato simbolico, ma anche perché questo vino si sposa egregiamente con i frutti di mare.

Abbinamenti gastronomici

Verdure, Pollo, Sushi,
Pesce, Formaggi
freschi

Temperatura di servizio

8°C – 10°C

Un vino che sorprende: al naso sembra dolce, ma poi in bocca si trasforma in un vino secco, fresco e sapido, che chiama il sorso successivo

