

# Vinaioli

## Moscato Dolce Vivace Oltrepò Pavese DOC



Een echte **klassieker in het noorden van Italië**: een **zoete muskaatwijn** met een **sprankeltje**. Uit **Piemonte** is erg bekend (maar eerder aan de dure kant) de **Moscato d'Asti**. Deze lokale variant uit de Oltrepò Pavese is zeker **prijstechnisch een alternatief**.

De druiven worden zo zacht mogelijk geperst om geen 'groene' componenten uit de schil los te maken en het aromatische karakter van de muskaat te laten prevaleren. De fermentatie wordt aangezet in een gesloten medium (**autoclaaf**) om de **CO2** in de wijn te **captureren** en wordt **halverwege**, bij een alcohol van slechts **5,5 vol%**, **stopgezet**. Het resultaat: **half most** (druivensap) en **half wijn**, met een levendig karakter ('**vivace**').

Heldergele kleur met een gouden schijntje. Karakteristieke aromatische neus, intense kruiden, met name **salie**. Geurig, aangenaam en zoet.

Past bij elke soort **patisserie**. Italianen drinken dit van kerstmis tot aan de communiefeesten bij hun typische **panetone** of **pand'oro**, lampvormige cakes, al dan niet met gekonfijt fruit. Door de lage alcoholgraad en de overvloedige suiker plegen ook kinderen er hun proefvinger er wel eens in te steken ...

Koel schenken: 8-10° C.

Vinaioli

Magazijn:  
Handelskaai 1 - 3500 Hasselt  
[www.vinaioli.be](http://www.vinaioli.be)

KWART gcv

Karel Wilmots  
+32 (0)495 380382  
[karel@vinaioli.be](mailto:karel@vinaioli.be)