Debutto a Pasqua per il nuovo Moscato Spumante Dolce Dogarina

moscato-spumante-dolce-dogarina-evid1-5164e9d6

Si chiama Moscato Spumante Dolce ed è l'ultimo nato dell'azienda agricola Dogarina, realtà leader nella produzione di Prosecco Doc e di Vini del Piave. Ricavato da uve di moscato bianco e giallo, è un vino aromatico creato con una particolare attenzione sia nella raccolta e nella selezione delle uve, che nelle fasi successive di lavorazione del mosto attraverso decantazione dinamica, fermentazione e conservazione a temperatura controllata. Le uve Moscato 100%provengono dal Parco naturale dei Colli Euganei (Pd), una zona composta da un terroir speciale, dove il Moscato ha trovato un habitat particolare che dona caratteristiche aromatiche uniche, buona armonia e profumi intensi in grado di regalare dolci emozioni e sensazioni. Il risultato è uno spumante dalla buona struttura, intenso, dolce e vellutato, con un perlage fine e persistente, dal bouquet elegante che ricorda sentori di frutta a polpa bianca e fiori di arancio. Uno spumante dal colore giallo paglierino, prodotto con pressatura soffice e fermentazione in vasche di acciaio inox termo condizionate e con presa di spuma in autoclave secondo il metodo Charmat. «Il Moscato Spumante - spiega Romina Tonus, titolare di Dogarina - è il frutto della nostra passione per la ricerca e la sperimentazione, legata soprattutto ai vitigni del territorio veneto»

E quale migliore banco di prova per questa nuova proposta se non le prossime festività pasquali, magari abbinandola ai dolci della tradizione italiana? Senza contare che la sua confezione - una raffinata bottiglia vestita con l'etichetta decorata a motivi floreali che trasmette l'eleganza al vino - lo rende un ottimo regalo da consegnare proprio in occasione delle Feste.

Dogarina: un'azienda in continua sperimentazione

L'azienda di Campodipietra, con il Moscato Spumante Dolce e insieme al lancio del Manzoni Bianco Spumante Brut avvenuto allo scorso Vinitaly, dimostra di essere ancora una volta in continua evoluzione, nell'ottica di un progetto di crescita dimensionale e qualitativo. Un ricco ventaglio di prodotti, portabandiera di grandi vitigni autoctoni veneti, esprimono al meglio la continua voglia di sperimentare di Dogarina, riuscendo così a interpretare e soddisfare i gusti dei consumatori, anche in una prospettiva internazionale.