



# SOLÍO DI VALDISERRE

Loazzolo D.O.C.

## I VANTAGGI DEL TERROIR

Freschezza ed equilibrio accompagnati da una prorompente eleganza aromatica di agrumi, salvia e fiori gialli risultano dalla pendenza dei terreni e dell'età dei vecchi vigneti di Moscato a Loazzolo

## VIGNETO

7000 ceppi/ettaro

## ETÀ

70 anni

## ESPOSIZIONE

Sud/est, sud, sud/ovest

## UVE IMPIEGATE

Moscato bianco

## RESA PER QUINTALI

50 per ettaro

## VINIFICAZIONE

Al termine dell'appassimento l'uva viene diraspata e pressata in maniera estremamente soffice. Segue una breve fermentazione in acciaio e un successivo affinamento di 24 mesi di cui almeno dodici in barriques.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Fedele espressione della zona a D.O.C. di appartenenza, Loazzolo appunto, questo Moscato passito coniuga in sé tutte le possibilità espressive di un vitigno tanto delicato quanto complesso. Il suo intenso colore paglierino, con marcati riflessi dorati, prelude nettamente a quelle sensazioni ed armonie che si ritroveranno con estrema franchezza al naso ed in bocca. La sua ampia gamma espressiva arriva a toccare picchi emozionali decisamente elevati, in cui si riconoscono nettamente le note di frutta candita, albicocca sotto spirito, mela cotogna e fiori gialli appassiti. Suadente ed estremamente elegante la sua nota cerosa, figlia dell'appassimento e della struttura glicerica del vino. L'equilibrio raggiunto tra le componenti morbide e quelle acide ne garantisce l'estrema serbevolezza e lo rende sicuramente impattante dal punto di vista delle sensazioni gustative espresse. Proprio il ritorno gustativo riporta appieno le nuances ed i sentori percepiti al naso, esaltando ancor di più le note di frutta tropicale matura e di frutti canditi. Il contenuto alcolico e l'armonia evidenziata lo rendono estremamente versatile in tema di abbinamenti.

## ABBINAMENTI

Interessante è il connubio con alcuni formaggi dalla leggera erborinatura o, di contro, con alcuni salami stagionati. Se da un lato, comunque, l'abbinamento storicamente adottato è quello con la pasticceria secca, è altrettanto vero che in presenza di vini di siffatta "forza emozionale" un assaggio in perfetta ed assoluta solitudine è il giusto premio che si consiglia di tributare loro.

## DATI ANALITICI

Vedi analisi sul sito

[www.isolabelladellacroce.it](http://www.isolabelladellacroce.it)



Isolabella della Croce

BORGO ISOLABELLA S.S.

regione Caffi, 3 - 14051 LOAZZOLO (AT) - Italia

Tel. +39.0144.87166 - fax +39.0144.857303

[www.isolabelladellacroce.it](http://www.isolabelladellacroce.it) - [info@isolabelladellacroce.it](mailto:info@isolabelladellacroce.it)

# SOLÍO DI VALDISERRE

Loazzolo D.O.C.

## THE INFLUENCE OF THE TERROIR

A fresh and well-balanced taste accompanied by an irrepressible aromatic elegance of citrus fruits, sage and yellow flowers, the product of sloping terrain and well-aged Moscato di Loazzolo vineyards.

## DENSITY

7000 vines per ha.

## AVERAGE VINE AGE

70 years

## ASPECT

Southeast, South, Southwest

## GRAPE VARIETY

Moscato Bianco

## YIELD

5 tonnes per ha.

## VINIFICATION

Raisined grapes are destemmed and very softly pressed. After a brief fermentation period in steel vats, the wine is matured for 24 months, with at least 12 months in barriques.

## TASTING NOTES

This raisined Moscato is a faithful representative of the Loazzolo D.O.C. denomination after which it is named, expressing the range of characteristics for which this ever-so-delicate and infinitely complex variety is known. Its intense straw colour, with noticeable golden highlights, hints at well-balanced sensations confirmed unanimously by the nose and mouth. The range of sensations reach outstanding levels, with distinct aromas of dried fruit, apricots preserved in alcohol, quince and withered yellow flowers. There is a beguiling, extremely elegant waxy note, born of the raisining and the wine's glyceric structure. Exceptional balance between its sweetness and acidity is responsible for the wine's cellaring ability, creating memorable sensations in the mouth. The after-aromas reiterate nuances distinguished in the nose, enhancing its ripe tropical fruit and dried fruit notes. This harmonious wine has a relatively low alcohol content, making it a versatile companion for a wide range of foods.

## SERVING SUGGESTIONS

Light blue-vein cheeses and certain types of matured meats and salamis make interesting pairings. Although traditionally paired with biscuits and cakes, wines such as this, which create such an "emotional impact" really deserve to be meditated over their own.

## ANALYTICAL DATA

See analysis on website [www.isolabelladellacroce.it](http://www.isolabelladellacroce.it)

## DIE VORTEILE DES ANBAUGEBIETES

Frische und Ausgewogenheit, begleitet von der betörenden aromatischen Eleganz von Südfrüchten, Salbei und gelben Blüten, die aufgrund des Alters der Muskateller-Rebstöcke an den Hängen des Anbaugebietes in Loazzolo anzutreffen sind.

## WEINBERG, PFLANZDICHTHE

7000 Rebstöcke/Hektar

## ALTER

70 Jahre

## LAGE

Süd-Ost – Süd – Süd-West

## REBSORTE

Weißer Muskateller-Traube

## JAHRESPRODUKTION IN DOPPELZENTNERN

50/Hektar

## WEINBEREITUNG

Nach dem Trocknen werden die Trauben entrappt und sehr sanft gepresst. Es folgt eine kurze Gärung im Stahltank, gefolgt von einem 24-monatigen Ausbau, mindestens 12 Monate davon in Barrique-Fässern.

## SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Als getreuer Ausdruck des D.O.C.-Anbaugebiets Loazzolo vereint dieser Moscato Passito alle Ausdrucksmöglichkeiten dieser so zarten wie komplexen Rebsorte in sich. Seine intensive gelbe Farbe mit ausgeprägten goldenen Reflexen kündigt mit Vehemenz Eindrücke und Harmonien an, die sich in der Nase und am Gaumen in aller Klarheit wiederfinden lassen. Seine breite Palette von Eindrücken erreicht ein entschieden hohes emotionales Niveau. Es sind Noten von kandierten Früchten, eingelegten Aprikosen, Quitten und getrockneten gelben Blumen erkennbar. Verführerisch und äußerst elegant seine Wachsnote, die dem Trockenvorgang und Gärzirkomponente des Weines zu verdanken ist. Ein sehr gut trinkbarer Wein dank der Ausgewogenheit von weichen und säuerlichen Komponenten, die außerdem einen starken und nachhaltigen Eindruck garantiert. Gerade im Nachgeschmack kommen die in der Nase wahrgenommenen Nuancen und Düfte voll zur Geltung, wobei die Noten von reifen Tropenfrüchten und kandierten Früchten noch stärker hervortreten. Sein nicht zu hoher Alkoholgehalt und seine Harmonie machen aus ihm einen sehr vielseitigen Wein in Hinblick auf mögliche Zusammenstellungen.

## ZUSAMMENSTELLUNGEN

Interessant ist die Zusammenstellung mit eigenen milden Edelpilzkäsen oder bestimmten gelagerten Salami. Und wenn dieser Wein traditionsgemäß vor allem zu trockenem Fingebäck gereicht wird, steht es ihm bei einer solchen „emotionalen Kraft“ sicher auch zu, alleine, in völliger Einsamkeit genossen zu werden.

## ANALYSEDATEN

Siehe Analysen auf der Website [www.isolabelladellacroce.it](http://www.isolabelladellacroce.it)