

<https://sonoma.com.br/espumante/i-diamanti-moscato-spumante>



I Diamanti Moscato Spumante

PIACENZA , ITÁLIA

"Um trunfo para aquelas sobremesas mais cremosas e às vezes doces demais na harmonização. Equilibra e deixa qualquer torta holandesa ou pavê mais sutil." Jô Barros tem como paixões a cozinha e os filmes do Almodóvar. Ela é a sommelière principal do Sonoma, eleita a Melhor do Brasil pela Prazeres da Mesa 2011.

UVA/CORTE- MOSCATO

TEMP.12º

DESCANSO - 0 MIN

TEOR ALCOÓLICO N/A

Descrição

Conhece os espumantes doces de Asti? São super famosos, talvez os espumantes doces mais famosos de todos.

Eles são bons, mas às vezes são doces demais e acabam enjoando. É aí que este Moscato tem seu trunfo – ele segue os mesmos princípios de Asti, só que mais refrescante, menos doce. O resultado? Dá para beber sem se cansar.

Muito floral, cada gole vem rodeado de flores e fatias de lima-da-pérsia. Uma maravilha na boca, lembra até um merengue, mousse ou essas coisas espumosas e cremosas ao mesmo tempo.

Tão bom assim, é o que podia se esperar de um Moscato em sua terra natal.

História

Lá nas primeiras décadas de 1900, o italiano Ziano Piacentino começou a explorar o poder das borbulhas de Piacenza. Foi quando montou sua vinícola, a Casa Bella, que hoje juntou o composto do nome em Casabella para poder agregar pequenos produtores de uvas locais: principalmente Bonarda, Malvasia e Moscato, variedade nascida nessa parte do mundo.

Mesmo com os diversos tipos de uvas e vinhos que explorou desde então, os espumantes, na linha I Diamanti, são os que mais chamam a atenção até hoje.

Safra. Passagem de Ano em 31/12/2016, com a Turma da Praia.