MÖVENPICK
VINI

Picpoul de Pinet AOP

Moulin de Gassac, Mas de Daumas Gassac

L’accompagnamento per pesce e frutti di mare

Descrizione:
Veronique e Aimée Guibert furono ridicolizzate quando fondarono la loro cantina nel dipartimento dell’Herault nel 1971. All’epoca, i vini del sud della Francia erano considerati al massimo prodotti di massa. Le cose sono cambiate - e come. Quando nell’Haute Valée de Gassac vennero disboscati pendii scoscesi ad alta intensità di lavoro, insieme ai viticoltori vicini salvarono i siti migliori. Da questa collaborazione è nata la linea di vini Moulins de Gassac, vini di base prodotti con grande cura, come il tradizionale vino bianco della Linguadoca Picpoul de Pinet, che si abbina perfettamente alle specialità marinare.

Profilo aromatico:
Colore giallo chiaro. Seducente frutta bianca e gialla, che ricorda il ribes bianco, i fiori di sambuco e la gelatina di mele cotogne, seguita da ananas e albicocche delicate. Al palato, la freschezza, la dolcezza fruttata e la finezza del pompelmo, ora anche della pesca e dei fiori d’arancio, danzano nel finale senza complicazioni. Da vigneti situati direttamente sull’Etang de Thau, origine delle uniche Huitres de Bouzigues.

Abbinamenti:
Questo vino marittimo del sud della Francia è un fresco accompagnamento per ostriche al limone e cozze in brodo di vino bianco. Si armonizza altrettanto bene con l’orata alla griglia con erbe, le sardine alla griglia, la torta di verdure mediterranee o l’insalata di finocchi con arancia e mandorle.

Temperatura:
Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

Paese di origine:	Francia
Produttore:	Mas de Daumas Gassac
Produzione:	in vasche d’acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.0%
Maturità di degustazione:	Pronta da bere
Uva:	100% Picpoul
Numero articolo:	1394425

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINI

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Picpoul de Pinet AOP

Moulin de Gassac
Mas de Daumas Gassac

Paese di origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Uva:	100% Picpoul
Maturità di degustazione:	Pronto da bere
Viticoltura:	Tradizionale
Produzione:	in vasche d’acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.0%
Temperatura:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch