



## LINEA CLASSIC MUSCAT

Sostenitore dello stile "secco" e con il Terroir protagonista, Famille Hugel ha suddiviso la produzione in più linee, diverse per occasione d'uso e ricercatezza ognuna in grado di esprimere con toni diversi l'avvocazione del territorio alsaziano.

*La linea CLASSIC è ottenuta da uve da vigneti di proprietà e da uve acquistate da produttori di fiducia. Pensata e studiata per il **consumo quotidiano**, la linea "Classic" deve essere considerata come il primo approccio alla produzione Hugel utile a preparare il consumatore al livello successive.*



**VINIFICAZIONE** Le uve vengono portate in piccoli tini alle presse che vengono rimpie per gravità. Dopo la pressatura il mosto viene travasato per alcune ore, quindi fermentato in botti o tini a temperatura controllata (18-24 C°). Il vino viene travasato una sola volta prima dell'impimento naturale nel corso dell'inverno. la primavera successiva, il vino è leggermente filtrato. L'intera produzione di questo vino viene chiusa con tappi DIAM senza rischio di contaminazioni.

**NOTE DEGUSTATIVE** Colore giallo cristallino fresco e vivace con riflessi verde chiaro. Meravigliosamente denso ma limpido con un bel profumo tipico di moscato fine, gradevole, fruttato e floreale. Al palato è secco e fresco, di meravigliosa pienezza e struttura; retrogusto deciso. E' un vino ideale per gli aperitivi, da servire ben freddo. Si abbina a formaggi di capra e di pecora, asparagi, aringhe e sgombri marinati, pesce affumicato, crostacei o ancora piatti piccanti o aromatizzati.

*Non un vino dolce come molti si aspettano, ma un moscato secco, croccante e ricco di aromi.*

FORMATI DISPONIBILI (L): 0.75

FAMILLE HUGEL è DISTRIBUITO DA:



**COMPAGNIA DEL VINO**

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997