

Fratelli Pavia

PIEMONTE MOSCATO



AGLIANO TERME PIEMONTE ITALIA

Vinhuset er grundlagt ud fra en lang familie tradition med vindyrkning. I slutningen af det 19. århundrede dyrkede bedstefar Michele og hans brødre druer på vinmarkerne i Agliano i hjertet af Monferrato, det bedste område til dyrkning af røde Piemonte vine – især Barbera. Mange kunder kom fra Lombardiet og Piemonte for at købe kolber med vin.

Pavia brødrene insisterede på kvalitet og startede med selv at aftappe deres vin. Efterfølgende vandt de mange priser på vin smagninger både i Italien og andre lande.

I dag er det tredje generation: Sønnerne Cesare og Michele har samme passion for vin og arbejde med vin som deres far havde.

Fratelli Pavia råder over 20 ha. Hvoraf de 15 ha er vinmarker. Let perlende vin produceret på hånd høstede Moscato druer efter Cuvée Clos metoden – andengæring på tryktank, lagring på bærmøn, filtrering og aftapning under tryk.

Vinen har en korngul farve med gyldne reflekser, en frugtig duft og en sød og aromatisk smag

Velegnet til terrassen, desserter med frugt, is og kager

Serveringstemperatur 6 – 8 grader



Den lille vinkælder