

Mott Carè. Dolcezza e Nobilità sul Lago.



“La mama e la fiola
a bevan
al vin bün
e la poeura neura
ga fan vusma
al biscùn.”

il nome

Mott Carè è denominata una delle colline degradanti verso la località Uponne nel comune di Ranco posta alla periferia nord-est di Angera.

Su questo motto è ubicato il vigneto dove nacque e venne sperimentato l'omonimo vino.

Detto anche “il boeuc”, il piccolo vigneto che ha dato origine alla sperimentazione ha visto nascere il fiore all'occhiello di Cascina Piano quasi per una casualità trasformatasi in un'ottima intuizione creativa.

arte locale

L'etichetta ritrae un affresco della chiesa parrocchiale di Angera che raffigura la cacciata di Adamo ed Eva dal Paradiso terrestre.

La tentazione è l'elemento che lega questo particolare vino dolce con il fatto biblico ritratto nell'affresco.

detti popolari

La mama e la fiola a bevan al vin bün e la poeura neura ga fan vusma al biscùn.

Mott Carè.

Dolcezza e Nobilità sul lago.



VINO BIANCO DOLCE – uve intaccate da botrytis cinerea ed in appassimento.



Zona di produzione:

Colline del sud Verbano varesino a Ranco in località Caravalle.
Altezza sul livello del mare 250 m.



Vitigni: Malvasia aromatica.

Sistema di coltura:

Tralcio rinnovato, inerbimento, concimazioni contenute.



Sistema di produzione:

Produzione massima: 55 q/ha.

Bassa carica di gemme con produzione molto bassa, diradamento.
Uve in permanenza sulla pianta fino all'insediamento della botrite, vendemmia verso la metà di novembre. In parallelo, uve in appassimento vinificate entro metà dicembre. Assemblaggio successivo. Scelta vendemmiale, fermentazione a temperatura controllata.



Parametri analitici:

Cont. min. alcolico naturale: 12,5% vol. Valore acidità: 5,5‰
Estratto secco netto minimo: 18‰.



Caratteristiche organolettiche:

Giallo paglierino con riflessi dorati. Suadente e complesso, il bouquet spazia dalle note floreali ai frutti canditi, esprimendo poi il contributo complesso e vegetale della muffa nobile. In bocca è fresco ed equilibrato con un garbato residuo zuccherino.



Temperatura di servizio: 14°

Abbinamenti:

Prediligere dolci semplici, secchi e/o rustici. Indicato per pasticceria speziata.

Ottimo con formaggi erborinati, a pasta dura o piccanti.

A tavola:

Abbinabili alle pesche di Monate o al gorgonzola del Varesotto.