

MOSCATO D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2015

Selezioni Varietali



“ Il Moscato fa parte della tradizione enogastronomica del Piemonte. Nel nostro lavoro ricerchiamo la purezza, preserviamo la naturale vivacità e desideriamo che possa accompagnare sempre i momenti più festosi della nostra vita e di quella dei nostri amici. ”

Milena Vaira

DESCRIZIONE: Il Moscato d'Asti è un vino dalle potenzialità poco conosciute. Leggero e profumato, fresco e di una dolcezza non stucchevole, presenta mineralità e note sapide che permettono di sperimentare nuovi abbinamenti, o di goderlo da solo.

VARIETA': 100% Moscato

VIGNETI E TERROIR: Tre vigne stupende: Riforno e San Donato in Comune di Mango, Moncucco a Santo Stefano Belbo. Vecchi ceppi ben radicati.

ANNATA: Inverno con abbondanti nevicate ed estate molto calda, passando per una primavera mite. Ciclo vegetativo e maturazione dell'uva in anticipo rispetto agli altri anni. Annata caratterizzata da forti grandinate molto precoci (la prima già l'8 maggio) che hanno ridotto notevolmente le rese. Tutto questo ha portato ad assistere ad una delle migliori annate degli ultimi anni.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE: Nell'annata 2015, la vendemmia è iniziata il 31 agosto e terminata il 22 settembre. Pressatura delicata e una breve decantazione a freddo precedono l'inizio della fermentazione, che dura una settimana. Il primo imbottigliamento, già nel mese di novembre, permette al vino di rallegrare le tavole natalizie.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Bellissimo colore tenue dai riflessi verdolini. Aromi di frutti a polpa gialla: albicocca, pesca, frutti esotici. Poi fiore di sambuco, pera e salvia. Delicate e persistenti bollicine, che rinfrescano e puliscono il palato. L'equilibrio tra dolcezza e freschezza continua in un lungo e cremoso finale, sorprendentemente sapido.