

MOSCATO D'ASTI DOCG



Classificazione: Moscato d'Asti Docg

Zona di Produzione: Santo Stefano Belbo da 300 a 400 m.s.l.m.

Uve: 100% Moscato d'Asti

Sistema di Allevamento: Guyot ad archetto.

Età delle viti: Oltre 40 anni

Densità Di Impianto: 4500 ceppi/ettaro

Caratteristiche del Terreno: marna biancastra, sciolto, composto di argilla, sabbia e limo

Epoca di Vendemmia: generalmente seconda decade di settembre in base al livello di maturazione stabilito.

Vinificazione: il mosto ottenuto dalla pressatura soffice delle uve viene lasciato decantare in vasca per alcune ore, al termine delle quali si provvede al travaso e ad un abbassamento della temperatura sino a 2-3° C per facilitarne la conservazione. La fase successiva è rappresentata dalla fermentazione del mosto in autoclave a temperatura controllata (16-18° C) fino al raggiungimento della gradazione alcolica richiesta di 5,5 % Vol. In questa fase si forma il "perlage" tipico del Moscato che si ottiene creando all'interno dei serbatoi una sovrappressione con la CO₂, prodotta naturalmente dal processo di fermentazione, sino al raggiungimento delle 2 ATM, non oltre. Filtrazioni successive permettono di ottenere un prodotto limpido e stabile che verrà poi imbottigliato a temperature molto basse per facilitarne la conservazione.

Affinamento: il vino filtrato si conserva in autoclavi a temperatura controllata tra 0 e 2° C.

Note di Degustazione:

Colore: giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Il perlage è fine, vivace e persistente.

Profumo: intensamente aromatico, con la tipica fragranza

delle uve moscato. Delicato, con aroma fruttato che ricorda pesca gialla e albicocca matura. Ciò che caratterizza il prodotto sono il profumo di salvia e l'aroma muschiato tipico dell'uva di origine.

Sapore: dolce e armonico, con un buon equilibrio fra l'acidità e gli zuccheri.

Gradazione Alcolica: 5% Vol.

Temperatura di Servizio: 8-10°C.

Abbinamenti: tipico vino da dessert, molto versatile, si serve fresco in coppa con dolci, frutta, gelati e pasticceria secca. Secondo la tradizione, è ideale anche per una pausa a metà pomeriggio. Con cioccolato fondente o con una tradizionale torta di nocciole. Diversi gastronomi lo consigliano anche con formaggi piccanti e salumi che esaltano superbamente questo nobilissimo vino.