



Moscato d'Asti 2023

Denominazione: Moscato d'Asti D.O.C.G

Varietà: Moscato 100%

Uve provenienti da piccoli vigneti in Castiglione Tinella, 4.500 piante per ettaro coltivate a Guyot con un'età media di 40 anni. Il terreno è calcareo argilloso.

Vinificazione: raccolta delle uva rigorosamente manuale a fine agosto/inizio settembre. La vinificazione inizia con una pressatura soffice delle uve e la naturale decantazione a freddo. Il mosto rimane stoccato a temperatura molto bassa in serbatoi di acciaio inox per evitare fermentazioni spontanee. Nel corso dell'anno singole porzioni di mosto vengono portate in autoclave a una temperatura di 12-14 gradi per avviare la fermentazione alcolica. Al raggiungimento di circa 5,5% vol. la fermentazione viene interrotta tramite un rapido raffreddamento della temperatura. Il vino, solo parzialmente fermentato, viene così filtrato. Il Moscato non svolge fermentazione malolattica e viene imbottigliato con filtrazione sterile mantenendo così la naturale freschezza, aromaticità e bolla fine.

Descrizione: colore giallo paglierino luminoso con riflessi dorati, leggermente frizzante. Aroma intenso di frutta gialla matura (pesche, albicocche) note floreali (petali di rosa, fiori di acacia) e zenzero. Dolce e delicato al palato, con una modesta acidità, buon equilibrio e complessità. Finale di albicocche fresche.

