

EXERGIA

MOSCATO D'ASTI



DENOMINAZIONE

Moscato d'Asti DOCG

VARIETÀ

100% Moscato bianco

ZONA DI PRODUZIONE

Langhe

VIGNETO E TERRENO

Vigneti siti in località San Giorgio di Castiglione Tinella e caratterizzati da terreno principalmente calcareo con venature sabbiose. L'età media delle viti è di circa quarant'anni: la più vecchia fu impiantata negli anni '50 e la più giovane nel 2012.

PERIODO DI RACCOLTA

Prima decade di settembre, l'uva viene raccolta e messa in cassetta con selezione manuale.

VINIFICAZIONE

Dopo una selezione delle migliori uve, si effettua una soffice pressatura per salvaguardare la parte più aromatica, seguita da naturale decantazione a freddo. Il mosto viene stoccato in vasche di acciaio inox ad una temperatura di -3 °C. La fermentazione alcolica si svolge in autoclave e, al raggiungimento di circa 5% vol., viene interrotta tramite rapida refrigerazione. Al fine di preservarne la sua fragrante aromaticità e la sua freschezza, il Moscato non svolge fermentazione malolattica e, dopo una filtrazione sterile, viene imbottigliato a freddo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino e perlage fine. Al naso si presenta intenso e aromatico aprendosi con un delicato bouquet in cui si riconoscono sentori di fiori di acacia, pesca e un aroma muschiato. Al palato è dolce, elegante e fresco grazie alla buona acidità. Nota finale di ginger e frutta estiva.

ABBINAMENTI

Versatile negli abbinamenti, è perfetto come aperitivo. In completa armonia con dolci e paste secche, ma anche in accompagnamento a formaggi erborinati.