



MOSCATO D'ASTI

Pelissero

Zona di produzione:

La nostra uva Moscato proviene da tre piccoli appezzamenti situati nella zona denominata Munfrina, sottozona Ferrere nel comune di Treiso.

Varietà: Moscato 100%

Esposizione: sud/ovest

Altitudine: 350 Mt s.l.m.

Forma di allevamento: gujot

Densità piante per ettaro: 4000 / 5000

Terreno: di medio impasto, con vene di sabbia rossa leggermente superiori rispetto alla media della zona.

Note tecniche: il Moscato è notoriamente una varietà aromatica. Dopo la vendemmia manuale l'uva viene trasportata in cantina dove avviene la separazione del graso dagli acini, quindi la pigiatura, seguita dalla pressatura eseguita a bassa temperatura. Questo viene effettuato in tempi molto brevi per cercare di preservare il più possibile le sostanze aromatiche che sono la base fondamentale del Moscato. La fase successiva è quella della presa di spuma che avviene in contenitori a pressione di acciaio inox, dove una parte degli zuccheri si trasformano in alcol fino ad un massimo di 5,5% vol. Quindi l'imbottigliamento sotto pressione per mantenere inalterate le sue caratteristiche.

Scheda di degustazione: vino aromatico per eccellenza, il Moscato si presenta nel bicchiere di un bel colore giallo-verde, dai caratteristici riflessi dorati, con una cornice persistente di bollicine. Gli aromi tipici sono quelli dei fiori bianchi di acacia, di frutto della passione, di miele, con le note minerali di sottobosco quali salvia, timo e menta tipiche dei nostri terreni. Al palato si presenta sapido, gradevole e con una giusta nota acida.



75 cl