

## *Moscato d'Asti d.o.c.g. Muscaté Blanc*



Il Muscaté Blanc, a denominazione d'origine controllata e garantita, è un vino naturalmente dolce, che mantiene la fragranza ed il sapore caratteristici dell'uva moscato a piena maturazione.

**Degustazione:** questo vino dal grande carattere, ha **colore** giallo paglierino dorato; **profumo** fragrante, intenso, tipico dell'uva bianca, con sentori di spiccata intensità di frutta fresca, in particolare di pesca, albicocca e anche fiori d'arancio, uniti alle tipiche note di salvia sclarea e meringa, mentre il finale ha sentore di miele; il **gusto** è pieno, netto, delicato, armonico e muschiato con effervescenza equilibrata e piacevoli note di pasticceria; offre una piacevole sensazione che ricorda i fiori di acacia, il glicine e il miele selvaggio, evidenziando le stesse impressioni olfattive. In bocca è suadente, delicato il finale caratterizzato da note fresche e vivaci che lo rendono invitante e mai stucchevole.

**Abbinamenti gastronomici:** come vino da dessert, si abbina alla pasticceria. Nella stagione estiva, servito freddo, è gradevole, dissetante e piacevolissimo.

**Grado alcolico %:** 5 gradi in volume.

**Temperatura di servizio:** 8 -10 °C.

**Bicchieri consigliato:** bicchiere a coppa o flûte

**Conservazione:** in luogo asciutto, buio e fresco a 6 - 12 °C.

**Capacità di invecchiamento:** per cogliere al meglio gli aromi è preferibile consumarlo entro due anni.



## *Moscato d'Asti d.o.c.g.* *Muscaté Blanc*

### **Specifiche enologiche**



**Tipo:** bianco dolce

**Vitigno:** 100% moscato

**Produzione media anno:** 20.000 bottiglie da 750 ml.

**Maturazione:** non necessaria per la sua caratteristica di freschezza.

**Affinamento:** pronto dopo un mese dall'imbottigliamento.

**Temperatura di fermentazione:** 17 -18 °C fino al raggiungimento di 5 gradi alcolici, poi repentinamente abbassata a 0° per evitare la prosecuzione della fermentazione; una filtrazione sterile precede la messa in bottiglia.

**Durata della fermentazione:** 5 - 7 giorni.

**Fermentazione maolattica:** da evitare.

**Epoca di imbottigliamento:** da novembre a dicembre

**Acidità totale:** 5,5 g/l.

**Ph:** 3,2

**Vinificazione:** dopo una prima selezione, le uve sono sottoposte ad una pressatura soffice, e il mosto così ottenuto è conservato in vasche termocondizionate, ad una temperatura di zero gradi centigradi. L'utilizzo di questa tecnica, permette di preservare intatti i sapori e i profumi tipici del vitigno sino al momento della fermentazione in autoclave.

**Territorio:** Monferrato e Langhe, nei 52 comuni delle province di Asti, Alessandria e Cuneo.

**Terreno:** argilloso calcareo

**Altimetria:** da 200 a 350 s.l.m.

**Impianto:** guyot semplice

**Resa per ettaro:** 75 ettolitri.

**Clima:** inverni freddi con primavere temperate ed estati calde ed asciutte.

**Vendemmia:** dall'8 al 15 settembre.

