

Moscato d'Asti DOCG Nivole

ANNATA: 2024

NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE: "l'annata 2024 è stata caratterizzata da un decorso climatico che ha visto alternarsi periodi piovosi e freschi a mesi caldi (come luglio e agosto). La vendemmia è avvenuta nei tempi classici, cioè dalla seconda settimana di settembre. L'annata ha dato vita ad un Moscato dal bouquet molto fine e floreale e un gusto di buona struttura, lunghezza, fragranza e piacevole sapidità sul finale." Stefano Chiarlo, Winemaker

VITIGNO: moscato bianco

SUOLO: di origine sedimentaria marina, sono terre bianche, sabbiose da vigneti nel cuore della zona storicamente più vocata a questo vitigno (Canelli e comuni limitrofi)

ESPOSIZIONE VIGNE: le più soleggiate

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: raccolta manuale

VINIFICAZIONE: a pressatura soffice dell'uva intera; il mosto viene stoccato in acciaio a -2°C; segue una lenta fermentazione in autoclave a temperatura controllata fino al raggiungimento di 5 gradi alcolici. Durante questo processo parte dell'anidride carbonica sviluppata durante la fermentazione rimane "intrappolata" nel vino donandogli la sua naturale lieve effervescenza.

Prima dell'imbottigliamento il vino è quindi stato sottoposto ad una micro-filtrazione per donargli trasparenza, purezza ed impedire ogni ulteriore fermentazione in bottiglia.

COLORE: giallo paglierino brillante

PROFUMO: floreale, aromi tipici del moscato, con note di pesca ed albicocca

GUSTO: cremoso, fragrante, con una piacevole bollicina fine ed una particolare freschezza sul finale che lascia la bocca piacevolmente pulita.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C

FORMATI: 0,375 l. - 0,750 l.

CHIUSURA: Stelvin

