

Moscato d'Asti DOCG

Nivole

ANNATA: 2017

NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE: "L'annata 2017 è stata caratterizzata da una lunga estate asciutta con scarsissime precipitazioni. In vigna abbiamo quindi adottato pratiche agronomiche che ci permettessero di preservare la freschezza nel terreno e delle uve. Si sono eccezionalmente lavorati i terreni per ossigenare le radici, evitate le sfogliature per impedire il soleggiamento diretto sugli acini e le loro conseguenti scottature e si è inoltre ritardato il periodo dei diradamenti per non toccare i grappoli a rischio danneggiamento. Ne è scaturita una vendemmia scarsa in quantità e con anticipo di raccolta di circa 18/20 giorni per le uve moscato.

Il Nivole presenta caratteri di ricchezza sia olfattiva che gustativa, accompagnata da una discreta acidità che non fa venir meno la sua consueta freschezza ed eleganza. La vendemmia è avvenuta dal 16 agosto al 23 agosto." 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

ESPOSIZIONE VIGNE: sud est, sud ovest

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 interrompere ogni ulteriore fermentazione dei lieviti.

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

ALCOL: 5% | **ZUCCHERI RESIDUI:** 130 g/l | **ACIDITÀ:** 5.40 | **PH:** 3.20

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10° C

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

CHIUSURA: Stelvin

