

CANELLI MOSCATO DOCG P Nivole

La Denominazione "Canelli" ha una resa di uva inferiore rispetto al Moscato d'Asti e una delimitazione del territorio più restrittiva, comprendendo solo i comuni storici sulle cui colline il moscato bianco è coltivato da centinaia di anni.

ANNATA: 2023

NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE: un'annata calda, asciutta, con un anticipo vegetativo e di vendemmia di una settimana. La pioggia di metà agosto è stata molto importante per un l'ottenimento di equilibrio di maturazione delle uve con un rapporto zuccheri/acidità ideale ed una espressione aromatica eccellente. La vendemmia manuale è avvenuta il 28 e il 29 di agosto con uve perfettamente sane e mature.

Stefano Chiarlo, winemaker

VITIGNO: Moscato Bianco

VIGNETI: nel cuore della zona storicamente vocata del moscato bianco, dove questa varietà è coltivata da centinaia di anni. Le uve destinate al P Nivole provengono da vigneti in pendii collinari di esposizione soleggiata.

SUOLO: di origine sedimentaria marina, sono terre bianche, sabbiose

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: raccolta manuale

RESA: inferiori del 30% rispetto al disciplinare del Moscato d'Asti

VINIFICAZIONE: a pressatura soffice dell'uva intera; il mosto viene stoccato in acciaio a -2°C, in seguito avviene una lenta fermentazione in autoclavi 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: paglierino dorato

PROFUMO: bouquet esuberante, ricco e finissimo con note floreali, pesca, albicocca, salvia e muschio

GUSTO: cremoso, lungo, con una dolcezza e sapidità molto equilibrata contornata da una freschezza eccezionale ed un finale sapido e rinfrescante

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6° C

ABBINAMENTI: perfetto per ogni occasione, accompagna dessert a base di frutta, panettone, frutta fresca, piatti speziati della cucina asiatica, gorgonzola, sorbetti

FORMATI: 0,750 l.

CHIUSURA: stelvin



[Clicca qui per scoprire di più su Nivole & P Nivole](#)

