

Moscato d'Asti DOCG

Nivole

ANNATA: 2025

NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE: "L'annata 2025 è iniziata con un germogliamento anticipato, rapido e regolare, un anticipo fenologico che si è mantenuto per tutto il corso della stagione. L'inverno precedente, mite ma ricco di pioggia, ed una tarda primavera altrettanto piovosa (Aprile e Maggio) ha garantito eccellenti riserve idriche fondamentali per affrontare al meglio la lunga e calda estate 2025. L'adattamento della vite a queste situazioni unite alle operazioni del viticoltore adatte a proteggere i grappoli hanno fatto la differenza in termini qualitativi. Il periodo finale di maturazione dal 10 a fine Agosto è stato asciutto con buona luminosità e buona escursione termica consentendo una vendemmia meticolosa e dando i giusti tempi per vendemmiare ogni vigneto che raggiungeva l'esatto grado di maturazione zuccherina. Il 2025 è stato caratterizzato dal mantenimento di una freschezza ideale grazie ad una buona acidità e la ottima formazione dei precursori degli aromi così importante per il vitigno Moscato. La vendemmia delle uve bianche come il Moscato bianco è stata anticipata di circa 15 giorni (inizio 21 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 (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 microfiltrazione 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

