

“Canelli” DOCG Moscato

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: 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

VIGNETI: 2,80 ettari nel comune di San Marzano Oliveto, nel cuore della zona storicamente vocata del moscato bianco, nel territorio Unesco delle colline intorno a Canelli, dove questa varietà è coltivata da centinaia di anni. Le vigne vecchie che noi dedichiamo sono delle migliori esposizioni che raggiungono per prima una perfetta maturazione e raccolta.

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

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: raccolta manuale

RESE: 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

