

Moscato d'Asti DOCG

Nivole

ANNATA: 2021

NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE: "L'inverno è finalmente nevoso. I primi mesi dell'anno sono caratterizzati da pioggia e neve con accumuli nei vigneti delle Langhe fino a 60 centimetri. Nel mese di marzo non piove mai e le temperature sono sempre oltre la media portando ad un inizio vegetativo precoce. Queste condizioni ci facevano pensare ad un'altra annata anticipata e calda, ma non sarà proprio così. Ad inizio aprile arrivano due notti con temperature sotto zero che danneggiano parecchi germogli da metà collina in su, soprattutto nelle colline del Monferrato causando un danno intorno al 30% della produzione di uva.

A metà maggio l'annata sembra essere tardiva, le viti si allungano lentamente, di notte le temperature non sono mai alte e il vento è sempre freddo. Nella prima settimana di giugno tutte le varietà sono in piena fioritura e qualche acino di nebbiolo e barbera è già allegato. Le ultime due settimane di giugno sono calde, con temperature nelle media e con temporali che portano 20-30 mm di pioggia. Da questo periodo inizia una lunga estate calda (mai torrida) ed asciutta, che prosegue nel mese di settembre con temperature diurne più miti.

Le ultime due settimane di agosto sono dedicate al diradamento dei vigneti più abbondanti. La vendemmia avviene nelle tempistiche classiche con uve con una sanità e maturazione completa. La vendemmia avviene nei tempi classici per ogni vitigno. Inizia il 6 settembre il moscato, moscato in quanto vi è stata una perfetta sanità, una grande ricchezza di zuccheri in equilibrio con una acidità ottimale ma soprattutto una ricchezza di aromi terpenici (fiori bianchi, pesca bianca, muschio, salvia). Al gusto si presenta cremoso, lungo e con una piacevole finale che lascia la bocca fresca e pulita." 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

