

# Moscato d'Asti DOCG

## Nivole

**ANNATA:** 2023

**NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE:** "Un'annata calda, asciutta, con basse rese ma qualità ottima. Un'annata caratterizzata da un anticipo vegetativo e di vendemmia di una settimana. La pioggia di metà agosto è stata molto importante per l'ottenimento di un 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

**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

