

Moscato d'Asti DOCG

Nivole

ANNATA:2020

NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE: "L'annata 2020 è iniziata con un inverno non rigido e con poche precipitazioni specialmente nevose. La prima parte della primavera e' stata asciutta e soleggiata (marzo e aprile) lasciando presagire un'annata precoce. Questa previsione è stata smentita nel mese di maggio e giugno più piovosi della media rallentando il vantaggio nello sviluppo vegetativo ma soprattutto consentendo un accumulo idrico fondamentale per il periodo estivo. Ne è derivata una annata con un lieve anticipo di maturazione straordinaria per l'uva 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) che era anni che non trovavamo così intensi. 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

