

Sciandor

Moscato d'Asti DOCG

2019

VARIETA'

Moscato bianco

DESCRIZIONE

Un vino dal carattere morbido e vivace che reinterpreta la tradizione piemontese del Moscato, riuscendo ad esprimerne tutta la tipica dolcezza e aromaticità.

Il decorso stagionale del 2019 è stato caratterizzato da un inverno mite che ha anticipato il risveglio vegetativo. Dopo una primavera con temperature più basse della media, le ottime condizioni climatiche estive hanno portato ad una buona qualità delle uve.

Colore giallo paglierino brillante. Il profumo è aromatico e caratterizzato dai sentori tipici del Moscato, quali salvia e acacia. In bocca sprigiona un sapore dolce e rotondo, che ricorda il miele, lasciando sul finale piacevoli sensazioni di uva passa.

Vino da dessert che accompagna egregiamente gli amaretti tradizionali della zona del basso Piemonte, le torte di nocciola e la piccola pasticceria.

NOTE TECNICHE



Suolo: calcareo-limoso con marne tufacee grigio azzurre



Sistema di allevamento: Guyot
Densità d'impianto: 4500 cp/ha.
Resa per ettaro: 90 q/ha.



Fermentazione : a temperatura controllata (16°) in tini in acciaio.



Alcol: 5%
Zuccheri residui: 142 g/l



Temperatura di servizio suggerita: 8 -10°C



Prima annata prodotta: 2012



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l