



Sciandor

Moscato d'Asti DOCG

2020

VARIETA'

Moscato bianco

DESCRIZIONE

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

Il decorso stagionale del 2020 è stato caratterizzato da un anticipo di tutte le fasi fenologiche: l'inverno mite, ha determinato un germogliamento anticipato e successivamente, le alte temperature primaverili, hanno accelerato anche il processo di fioritura, avvenuto prima rispetto alla media. Grazie poi, alle elevate escursioni termiche di Agosto e Settembre, le uve hanno presentato una qualità ottima, facendo della 2020 una vendemmia eccellente.

Colore giallo paglierino brillante. Il profumo è aromatico e caratterizzato dai sentori tipici del Moscato, quali salvia e fiori di 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 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: 137 g/l



Temperatura di servizio suggerita: 8 -10°C



Prima annata prodotta: 2012

FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l