



## 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