

Sciandor

Moscato d'Asti DOCG

2021

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 2021 è stato caratterizzato da un lieve ritardo delle fasi fenologiche causato dalle basse temperature registrate nei mesi di aprile e maggio. Successivamente, l'innalzamento delle temperature ha risvegliato tutto il processo di fioritura, senza tuttavia riuscire a evitare un ritardo della maturazione. Poi, il clima soleggiato di settembre e ottobre, accompagnato da elevate escursioni termiche, ha consentito una perfetta maturazione delle uve, rendendo la vendemmia 2021 di eccellente qualità.

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il profumo è aromatico e caratterizzato dai sentori tipici del Moscato, quali salvia, acacia e note di pesca bianca. In bocca sprigiona un sapore dolce e fresco con sentori di miele. Sul finale sprigiona note di agrumi canditi.

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: 139 g/l



Temperatura di servizio suggerita: 8 -10°C



Prima annata prodotta: 2012



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l