

Sciandor

Moscato d'Asti DOCG

2022

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 2022 è stato caratterizzato da un lieve ritardo delle fasi fenologiche iniziali, causato da un inverno molto secco, e scarsissima piovosità dei mesi di aprile e maggio. Successivamente, la stabilizzazione delle temperature e le ottime condizioni meteo hanno consentito alla fioritura di svolgersi in maniera regolare. Nei mesi successivi, in particolare nei mesi estivi di luglio e agosto, l'arrivo delle piogge, insieme all'abbassamento delle temperature, hanno tonificato la vegetazione e ristabilizzato le fasi fenologiche in fase di maturazione e vendemmia. Le elevate escursioni termiche hanno consentito una perfetta maturazione, presentando quindi la vendemmia 2022 di qualità molto buona con punte di eccellenza.

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il profumo è aromatico e caratterizzato dai sentori tipici del Moscato, quali fiori di acacia, pesca bianca e salvia.. In bocca sprigiona un sapore dolce e fresco con sentori di miele. Sul finale emergono 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: 145 g/l



Temperatura di servizio suggerita: 8 -10°C



Prima annata prodotta: 2012



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l