BANFI
Piemonte

Sciandor

Moscato d'Asti DOCG

2023

VARIETÀ

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.

L'inverno si è contraddistinto per l'assenza prevalente di precipitazioni. In primavera, le temperature sono state inferiori rispetto al 2022 comportando un ritardo medio nello sviluppo di circa 5/7 giorni che si è protratto fino alla vendemmia. Solamente nei mesi di maggio e giugno è piovuto, seppur in modo non omogeneo. Con luglio e parte di agosto sono tornate le alte temperature che hanno portato a fenomeni di stress idrico soprattutto nei vigneti giovani o esposti a sud, sud-ovest.
La vendemmia del Moscato è iniziata i primi giorni di settembre, beneficiando in parte delle abbondanti piogge cadute con i temporali di fine agosto. È stata una vendemmia di ottima qualità con vini molto strutturati.

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: 158,5 g/l

Temperatura di servizio suggerita: 8 -10°C

Prima annata prodotta: 2012

FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l