

Sciandor

Moscato d'Asti DOCG

2025

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.

Dopo un inverno particolarmente scarso di precipitazioni, abbiamo avuto una primavera con piogge ben distribuite che hanno garantito una buona riserva idrica. L'andamento climatico dell'annata 2025 è stato molto vario, riuscendo però a rimanere equilibrato. In generale, comunque, non ci sono stati eventi particolarmente impattanti, a parte il caldo torrido della prima metà di agosto (36/38°C) che ha portato ad un anticipo della vendemmia di circa 7-8 giorni rispetto allo scorso anno. Provvidenziali sono stati i temporali del 17/18 agosto che hanno rinfrescato l'aria abbassando le temperature notturne ed aumentando l'escursione termica tra giorno e notte. La vendemmia 2025 del Moscato è iniziata il 26 Agosto, con uve perfettamente sane, un'ottima dotazione di aromi terpenici ed un buon livello di freschezza acida.

Colore giallo paglierino con lievi riflessi dorati. Profumo aromatico, varietale tipico del moscato con sentori di fiori di acacia, pesca bianca e salvia. Sapore dolce, fresco, di buona struttura; con sentori di miele e sensazioni finali 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: 143 g/l



Temperatura di servizio suggerita: 8 -10°C



Prima annata prodotta: 2012



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l