



FORMATI DISPONIBILI:
0.75 l

banfi.it

Sciandor

Moscato d'Asti DOCG

2026

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'annata 2026 è stata caratterizzata da temperature elevate già a partire dal mese di maggio, che si sono protratte per tutta l'estate. Fortunatamente, le piogge invernali hanno garantito una buona riserva idrica nel terreno, consentendo alle viti di affrontare i mesi più caldi senza particolari stress idrici. Al tempo stesso, la scarsità di precipitazioni primaverili ha limitato la pressione delle malattie fungine, favorendo lo sviluppo di uve perfettamente sane.

In un'annata particolarmente calda e precoce, con un anticipo di circa 10-12 giorni rispetto alla vendemmia 2025, è stato fondamentale intervenire con tempestività per individuare il momento ottimale per la raccolta. La vendemmia del Moscato è iniziata il 17 agosto e ha dato origine a un vino di grande struttura e complessità.

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo aromatico, varietale tipico del moscato con sentori di fiori di acacia, pesca bianca e salvia. Sapore dolce, fresco, di ottima 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: controspalliera bassa con potatura Guyot
Densità d'impianto: non inferiore a 4500 cp/ha
Resa per ettaro: 85 q/ha



Fermentazione: a temperatura controllata (16°) in tini in acciaio.



Alcol: 5%
Zuccheri residui: 148 g/l



Temperatura di servizio suggerita: 8 -10°C



Prima annata prodotta: 2012