

Moscato d'Asti DOCG



COMUNE: Santo Stefano Belbo, Canelli, Calosso

VARIETÀ: 100% Moscato Bianco (detto Moscato di Canelli)

ETTARI: 41

ALTITUDINE: da 300 a 400 m.s.l.m.

TERRENO: marna biancastra, sciolto, composto di argilla, sabbia e limo

ANNO D'IMPIANTO: 1976, 1994, 2010

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE: 1977

VINIFICAZIONE: Il mosto ottenuto dalla pressatura soffice delle uve viene lasciato decantare in vasca per alcune ore, al termine delle quali si provvede a travaso e ad un abbassamento della temperatura sino a 2-3° C per facilitarne la conservazione. A vendemmia conclusa si provvede a omogeneizzare tutte le singole masse di mosto con lo scopo di creare un'unica qualità costante per l'intera annata. La fase successiva è rappresentata dalla fermentazione del mosto in autoclave a temperatura controllata (16-18° C) fino al raggiungimento della gradazione alcolica richiesta di 5,5 % Vol. In questa fase si forma il "perlage" tipico del Moscato che si ottiene creando all'interno dei serbatoi una sovrappressione con la CO₂, prodotta naturalmente dal processo di fermentazione, sino al raggiungimento delle 2 ATM, non oltre. Filtrazioni successive permettono di ottenere un prodotto limpido e stabile che verrà poi imbottigliato a temperature molto basse per facilitarne la conservazione.

AFFINAMENTO: Il vino filtrato si conserva in autoclavi a temperatura controllata tra 0 e 2° C.

VINO: Vino bianco e dolce, è il vino da dessert per eccellenza. Si presenta di colore giallo paglierino più o meno intenso a seconda dell'annata. Il perlage è fine, elegante. Al naso è fruttato, intenso, molto persistente. Il sapore dolce, aromatico, è in equilibrio con il basso contenuto alcolico e con l'acidità, mai molto elevata, che conferisce al prodotto una piacevole freschezza.

FORMATI: bottiglia da 375 ml e bottiglia da 750 ml.



I Vignaioli di Santo Stefano

Un'azienda del gruppo CERETTO

I Vignaioli di S. Stefano s.s.
Località Marini 26
12058 Santo Stefano Belbo (CN)

Tel. +39 0141840419
info@ivignaiolidisantostefano.it
www.ivignaiolidisantostefano.it