

MOSCATO D'ASTI DOCG - "SORÌ DEI FIORI"

VINO BIANCO DOLCE A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



VITIGNO Moscato bianco di Canelli 100%.

PRODUZIONE 100QL/ha

AREA DI PRODUZIONE

Le uve destinate alla produzione di questo vino provengono dai migliori vigneti dei "Sori" delle colline di Canelli, in provincia di Asti.

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO

Forma di allevamento "Guyot" basso

Impianto su collina a 300 metri s.l.m.

Pendenza: 35%

Natura del terreno: Marnoso-calcareo

Esposizione: Sud - Sud-Ovest

VINIFICAZIONE

Dopo un'accurata cernita vendemmiale, grappolo per grappolo, l'uva, raccolta manualmente, viene pressata in maniera soffice con conseguente refrigerazione e chiarifica del mosto per impedirne la fermentazione. Il mosto viene in seguito stoccato in vasche frigorifere a 0° C in attesa della successiva lavorazione per la presa di spuma.

AFFINAMENTO

Al fine di ottenere un prodotto in bottiglia sempre estremamente fresco e fruttato, il mosto, stoccato a 0°C, viene messo a fermentare nelle settimane immediatamente antecedenti l'imbottigliamento. Viene quindi effettuata un'aggiunta di lieviti selezionati e viene alzata la temperatura per far sì che possano lavorare.

Tutto ciò avviene in speciali vasche ermeticamente chiuse chiamate "autoclavi" in grado di mantenere una sovrappressione costante, in modo che buona parte dell'anidride carbonica, prodotta dalla fermentazione alcolica, rimanga disciolta nel vino conferendogli le tipiche bollicine.

Una volta raggiunti i 5-5,5 gradi alcolici, la fermentazione viene bloccata tramite l'abbassamento della temperatura, con un conseguente residuo zuccherino che si aggira attorno agli 140-150 g/litro.

Per preservare le particolari caratteristiche organolettiche, è normale effettuare fino a 4 imbottigliamenti durante l'arco di un anno, ed è forse l'unico vino, escludendo ovviamente i novelli, che si può consumare nella stessa annata della vendemmia e che può essere già pronto per il brindisi Natalizio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino molto intenso con riflessi dorati

Spuma: Compatta e molto persistente

Bouquet: Molto aromatico, richiama marcatamente l'uva matura e la noce moscata; con sentori di salvia e fiori d'arancio.

Sapore: Molto pieno, avvolgente, dolce ma non stucchevole poiché ben equilibrato con acidità ed effervescenza

GRADAZIONE ALCOLICA: 5- 5,5 % Vol. effettivi (14,0-14,5 % Vol. potenziali).

ABBINAMENTI

Pasticceria fresca e secca, dessert di fine pasto ed ottimo con formaggi freschi. E' piacevole e dissetante in qualsiasi momento della giornata.

DA SERVIRE molto fresco 6-8°C.

CONFEZIONI Bottiglie da 0,75 L/Magnum 1,5 L

CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE

In posizione verticale in luogo fresco e asciutto assolutamente al riparo dalla luce solare e da qualsiasi fonte di rumore e vibrazioni.