



2018

ENRICO SERAFINO

1878

SPECIALITÀ

ENRICO SERAFINO

BLACK Edition

MOSCATO D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

ANNATA:	2018	ENOLOGO:	Paolo Giacosa		
UVAGGIO:	100% Moscato Bianco	CARATTERE:	Giovane	● ○ ○ ○ ○	Affinato
ZONA VIGNETI:	Santo Stefano Belbo, Mango		Leggero	○ ○ ● ○ ○	Full Corposo
			Dolce	● ○ ○ ○ ○	Secco
			No Legno	○ ○ ○ ○ ○	Legno
ALCOOL:	5,50 % 130 g/L residuo zuccherino	ABBINAMENTI SUGGERITI:	Un partner eccellente per i dolci, formaggi e foie gras. Perfetto anche fuori pasto come bevanda rinfrescante.		



NOTE DEGUSTATIVE DELL'ENOLOGO

COLORE: Giallo paglierino chiaro con tipici riflessi dorati.

NASO: Inconfondibile, fragrante come nessun altro vino, con aromi varietali tipici dell'uva Moscato, sentori di rosa, geranio, agrumi, salvia e miele.

PALATO: Ampio, fresco, elegante e con un buon equilibrio tra dolcezza e acidità, morbido con delizioso lungo finale fruttato e minerale. Incredibile e perfetta corrispondenza naso-palato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7 - 8 °C.

LONGEVITÀ: da bere giovane.

INFORMAZIONI SUL VIGNETO

ESPOSIZIONE:	S, SO	TERRENO:	argilloso-limoso
ETÀ VITI:	10-25 anni	RESA:	9000 kg/ha

VENDEMMIA:	100% Manuale (parzialmente con vendemmia ritardata di 10 giorni)
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot
PRATICHE DI VITICOLTURA:	Sostenibile

INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE

PROCEDURE PRE-FERMENTAZIONE: I grappoli sono **selezionati a mano** sul **tavolo vibrante** e **raffreddati** con neve carbonica per **evitarne l'ossidazione** e ridurre considerevolmente l'uso di **solfiti**. In seguito, questi sono sottoposti alla **pressatura soffice**. L'intero processo si svolge **senza l'utilizzo di coclee** al fine di trattare le uve nel modo più **delicato** possibile.

PROCESSO DI FERMENTAZIONE: La **fermentazione** avviene in vasche di acciaio inox a **temperatura controllata** e viene **interrotta** per **mantenere** gli **zuccheri** e **gli aromi naturali dell'uva**. La seconda **fermentazione** in **autoclave** permette al vino la **presa di spuma**.

LA DIFFERENZA È...

BLACK MOSCATO D'ASTI **mantiene** inalterato **l'insieme** degli **aromi inconfondibili** delle uve, aggiungendo la **complessità** dovuta alla vendemmia **parzialmente** tardiva.

Grazie al basso contenuto alcolico questo **delizioso vino frizzante** è **piacevolmente** facile da bere e particolarmente indicato come **bevanda rinfrescante estiva**, con **formaggi delicati** e con il **foie gras**.

ANNATA 2018

L'annata 2018 si è aperta con un inverno lungo e ricco di precipitazioni che hanno ristabilito la dotazione idrica del suolo. La fioritura e la successiva allegagione si sono svolte in modo regolare ed in condizioni climatiche ottimali. Lo sviluppo della stagione estiva è stato graduale favorendo la maturazione delle uve senza determinare anticipi sulla previsione di vendemmia. È stata un'annata di stampo tradizionale che ha richiesto attenzione da parte dei viticoltori nella gestione del vigneto ma che ha saputo portare risultati di ottima qualità.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1303/2013
CAMPAGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1303/2013

