



2018

ENRICO SERAFINO

1878

CLASSICI BIANCHI

ENRICO SERAFINO

## ERIANTHE

## MOSCATO D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

ANNATA:	2018	ENOLOGO:	Paolo Giacosa
UVAGGIO:	100% Moscato Bianco	CARATTERE:	Young Light Sweet No Oak
ZONA VIGNETI:	Santo Stefano Belbo, Mango		● ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ● ○ ○ ○ ● ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○
ALCOOL:	5,50 % 120 g/L residuo zuccherino	ABBINAMENTI SUGGERITI:	Un partner eccellente per i dolci, ma anche fuori pasto come bevanda rinfrescante.
			Aged Full Bodied Dry Oak



## 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 rose, gerani, agrumi e salvia.

PALATO: Fresco, elegante e ben equilibrato di dolcezza e acidità, morbido con piacevole 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, SE	TERRENO:	argilloso-limoso
ETÀ VITI:	10-25 anni	RESA:	9000 kg/ha
VENDEMMIA:	100% Manuale		
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot		
PRATICHE DI VITICULTURA:	Sostenibile		

## INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE

PROCEDURE PRE-FERMENTAZIONE: I grappoli sono **selezionati a mano** sul **tavolo vibrante** di cernita 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 **interrotta** per **mantenere** gli **zuccheri** e gli **aromi naturali dell'uva**. La seconda fermentazione in **autoclave** permette al vino di **diventare frizzante**.

## LA DIFFERENZA È...

ERIANTHE MOSCATO D'ASTI mantiene **l'insieme** sorprendente degli **aromi inconfondibili** forniti dalle uve.

Grazie al basso contenuto alcolico questo **delizioso** vino frizzante è piacevolmente **facile da bere** e particolarmente piacevole come bevanda **rinfrescante estiva**.

## 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 allegazione 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.

CONSORZIO TUTTA LA ROERO

CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1306/2013  
CAMPAGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1306/2013