



2021

ENRICO SERAFINO

1878

CLASSICI BIANCHI

ENRICO SERAFINO

## ERIANTHE

## MOSCATO D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

ANNATA:	2021	ENOLOGO:	Paolo Giacosa		
UVAGGIO:	100% Moscato Bianco	CARATTERE:	Giovane	● ○ ○ ○ ○	Affinato
ZONA VIGNETI:	Santo Stefano Belbo, Mango		Leggero	○ ○ ● ○ ○ ○	Corposo
			Dolce	● ○ ○ ○ ○	Secco
			Acciaio	● ○ ○ ○ ○	Legno
ALCOOL:	5,50 % 120 g/L residuo zuccherino	ABBINAMENTI SUGGERITI:	Un partner eccellente per i dolci, ma 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 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 la 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:	Manuale in cassa		
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot		
PRATICHE DI VITICOLTURA:	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 piacevolmente vivace**.

## LA DIFFERENZA È...

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

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

## ANNATA 2021

L'annata inizia con un inverno mite e prolungato con scarsità di precipitazioni. Ai primi di aprile è iniziato il germogliamento cui hanno fatto seguito alcune gelate notturne. Il mese si è chiuso con temperature sotto la media e piogge ben distribuite. Maggio è trascorso con temperature fresche e piogge frequenti. Giugno e luglio sono stati caldi e con scarse precipitazioni. Lo sviluppo del vigneto è rimasto ritardato rispetto al 2020. In agosto non si sono avute ondate di calore. La vendemmia è iniziata il 29 agosto con la prima parcella di Alta Langa ed è proseguita a ritmo regolare con tutte le altre uve. Le rese per ettaro sono state inferiori alla media. Le uve raccolte si presentavano sane e con parametri di maturazione perfetti e sorprendentemente equilibrati in acidità.



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

