



ENRICO SERAFINO  
1878



# ERIANTHE

## Moscato d'Asti docg 2022

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**COLORE:** giallo paglierino chiaro con 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.

### ABBINAMENTI

Un partner eccellente per i dolci, ma anche fuori pasto come bevanda rinfrescante.

### CARATTERE

Giovane	● ○ ○ ○ ○ ○	Affinato
Leggero	○ ○ ● ○ ○ ○	Corposo
Dolce	● ○ ○ ○ ○ ○	Secco
Acciaio	● ○ ○ ○ ○ ○	Legno

Temperatura di servizio  
7 - 8 °

Enologo  
Paolo Giacosa

Zone vigneti  
Santo Stefano Belbo, Mango

Uvaggio  
100% Moscato Bianco

Vendemmia  
100% manuale

Alcool  
5,5% - 120 g/L zucchero residuo

### TRATTAMENTO UVE

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.

### VINIFICAZIONE

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.

Longevità  
da bere giovane

Esposizione  
S, SO

Età viti  
10 - 25 anni

Terreno  
Argilloso-limoso

Sistema di allevamento  
Guyot

Pratiche di viticoltura  
Sostenibile



### ANNATA 2022

L'annata è stata una delle più calde e siccitose in assoluto. A un inverno con una straordinaria carenza di precipitazioni e clima mite è seguito un periodo all'insegna del bel tempo, senza piogge significative per più di 180 giorni. A luglio le viti si sono autoregolate in base alla poca disponibilità di acqua e presentavano grappoli di forma contenuta. La vendemmia è iniziata il 10 agosto con le uve destinate all'Alta Langa, per proseguire subito dopo con le varietà a bacca bianca. La raccolta del nebbiolo è iniziata intorno alla metà di settembre. Si è potuto notare una qualità dei grappoli eccellente con uve sane seppure con produzioni più limitate.

### 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.