

ERIANTHE

Moscato d'Asti docg 2023

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 2023

L'annata è stata segnata da un inverno più freddo del precedente con piogge abbondanti che hanno sopperito al deficit idrico dell'annata precedente. La primavera è stata abbastanza piovosa, fattore che ha richiesto grande attenzione per scongiurare l'insediamento di fitopatie. Il mese di luglio ha avuto dei temporali molto forti con conseguenze disomogenee. L'inizio del mese di agosto è stato caratterizzato da un caldo intenso senza avere ripercussioni sullo stress idrico delle piante. La vendemmia è iniziata il 16 agosto, con le uve destinate all'Alta Langa, per proseguire con le varietà a bacca bianca vendemmiate a settembre e quelle a bacca rossa vendemmiate a ottobre inoltrato.

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.