



2019

ENRICO SERAFINO

1878

SPECIALITÀ

ENRICO SERAFINO

BLACK Limited Edition

MOSCATO D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

ANNATA:	2019	ENOLOGO:	Paolo Giacosa		
UVAGGIO:	100% Moscato Bianco	CARATTERE:	Giovane	● ○ ○ ○ ○	Affinato
ZONA VIGNETI:	Santo Stefano Belbo, Mango		Leggero	○ ○ ● ○ ○	Corposo
ALCOOL:	5,50 % 130 g/L residuo zuccherino	ABBINAMENTI SUGGERITI:	Dolce	● ○ ○ ○ ○	Secco
			No Legno	● ○ ○ ○ ○	Legno
		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 vivace** è **piacevolmente** facile da bere e particolarmente indicato come **bevanda rinfrescante estiva**, con **formaggi delicati** e con il **foie gras**.

ANNATA 2019

Il 2019 è iniziato in ritardo a causa di un inverno molto lungo. Aprile piovoso e maggio con temperature basse hanno garantito un andamento più tradizionale della stagione. Il caldo del mese di giugno e di inizio luglio, unito all'umidità nel suolo, hanno creato un forte sviluppo vegetativo. Agosto è trascorso con un clima mite e precipitazioni sporadiche. La vendemmia è iniziata senza anticipo con uve sane, livelli di acidità leggermente più alti rispetto alla media e, per le uve rosse, alti livelli di antociani e un eccellente profilo polifenolico.



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

