



2019

ENRICO SERAFINO

1878

CLASSICI BIANCHI

ENRICO SERAFINO

ERIANTHE

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
			Dolce	● ○ ○ ○ ○	Secco
			No legno	○ ○ ○ ○ ○	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 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		
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 piacevolmente vivace**.

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 vivace è piacevolmente **facile da bere** e particolarmente piacevole come bevanda **rinfrescante estiva**.

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. 1380/2013
CAMPAGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1306/2013

