



ENRICO SERAFINO
1878



BLACK Moscato d'Asti docg

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 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.

ABBINAMENTI

Un partner eccellente per i dolci, formaggi e foie gras. Perfetto 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% - 130 g/L zucchero residuo



TRATTAMENTO UVE

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.

VINIFICAZIONE

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.

Longevità
5 anni

Esposizione
S, SO

Età viti
10 - 25 anni

Terreno
Argilloso-limoso

Sistema di allevamento
Guyot

Pratiche di viticoltura
Sostenibile

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.

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 stagionati e con il foie gras.