



2020

ENRICO SERAFINO

1878

CLASSICI BIANCHI

ENRICO SERAFINO

ERIANTHE

MOSCATO D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

| | | | | | |
|---------------|--------------------------------------|--|---------------|-------------|----------|
| ANNATA: | 2020 | ENOLOGO: | Paolo Giacosa | | |
| UVAGGIO: | 100% Moscato Bianco | CARATTERE: | Giovane | ● ○ ○ ○ ○ | Affinato |
| ZONA VIGNETI: | Santo Stefano Belbo, Mango | | Leggero | ○ ○ ● ○ ○ ○ | Corposo |
| ALCOOL: | 5,50 % 120 g/L residuo zuccherino | ABBINAMENTI SUGGERITI: | Dolce | ● ○ ○ ○ ○ | Secco |
| | | | Acciaio | ● ○ ○ ○ ○ | Legno |
| | | 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 la 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: | Manuale in cassa | | |
| 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 da cui proviene.

Grazie al basso contenuto alcolico questo **delizioso** vino vivace è estremamente **facile da bere** e particolarmente piacevole come bevanda **rinfrescante estiva**.

ANNATA 2020

L'annata è iniziata con un inverno mite seguito dai mesi di marzo ed aprile tempo bello e scarse precipitazioni. Piogge importanti si sono verificate a maggio e giugno determinando un rallentamento nello sviluppo vegetativo. Il resto della stagione è trascorso in modo equilibrato. La vendemmia è iniziata il 21 agosto con l'Alta Langa. Barbera e Nebbiolo hanno visto un rallentamento di maturazione che è poi ripresa nella seconda parte di settembre. Il Nebbiolo, in particolare, si è presentato alla raccolta in condizioni ottimali. Il 2020 verrà ricordata come un'ottima annata sottolineata dai profumi intensi e molto eleganti e dal grande equilibrio dei suoi vini.

CONSORZIO
TUTELA
ROEROCAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1306/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1306/2013