



ENRICO SERAFINO
1878



ERIANTHE

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 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 2021

L'annata inizia con un inverno mite e prolungato con scarse precipitazioni. Ai primi di aprile è iniziato il germogliamento seguito da alcune gelate notturne. Il mese si è chiuso con temperature sotto la media e piogge ben distribuite. Maggio è trascorso con temperature fresche e piogge frequenti. Giugno e luglio sono stati caldi e con scarse precipitazioni. La vendemmia è iniziata il 29 agosto con la prima parcella di Alta Langa ed è proseguita a ritmo regolare con tutte le altre uve. Le rese per ettaro sono state inferiori alla media. Le uve raccolte si presentavano sane e con parametri di maturazione perfetti e sorprendentemente equilibrati in acidità.

LA DIFFERENZA È

Eriante 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.