



ENRICO SERAFINO
1878



ERIANTHE

Moscato d'Asti docg 2024

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 2024

L'annata 2024 verrà ricordata per essere una delle più piovose degli ultimi anni. Dopo un inverno mite con buone riserve idriche la primavera ha visto un rapido sviluppo della vegetazione. Il resto della stagione è stato caratterizzato da piogge abbondanti e temperature abbastanza equilibrate. La vendemmia si è svolta in tempi più tradizionali ed è stata intervallata da abbondanti piogge che hanno richiesto attenzioni particolari per le uve più tardive. La nostra vendemmia è iniziata il 19 agosto con l'Alta Langa ed è terminata il 13 ottobre con le uve Nebbiolo da Barolo.

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.