



VINO BIANCO

DA UVE STRAMATURE

VITIGNO

Moscato bianco

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Castagnole Lanze tra Langa e Monferrato (20 Km da Asti – 13 Km da Alba) in vigneti allevati a Guyot con sesto d'impianto fitto (fino a 6000 piante per ettaro) su terreni argilloso-calcarei esposti a Sud ed Ovest ad un'altitudine di circa 250 / 300 m.

RESA

Kg 0,4 - 0,5 di uva per pianta

VINIFICAZIONE

Verso i primi giorni di settembre le viti vengono defogliate manualmente all'altezza dei grappoli e contemporaneamente diradate, in modo da permettere alla luce e all'aria di raggiungere tutti i frutti. Il tralcio capofrutto della vite viene tagliato interrompendo quindi il flusso della linfa. L'uva, in questo modo, appassisce rapidamente e raggiunge la concentrazione ideale verso fine ottobre. Dopo una raccolta effettuata manualmente, l'uva viene sottoposta a una soffice pressatura con decantazione del mosto. La parte limpida di questo viene fatta fermentare per circa due mesi in barriques. Il vino rimane in affinamento in legno per circa 12 mesi prima di essere imbottigliato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo dorato con riflessi ambrati.
Profumo intenso, fruttato, aromatico tipico del moscato, con sentori di uva passa. Sapore ricco, dolce e persistente, quasi mielato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 / 12 °C