



“Tecnicamente il perlage di tutti i vostri vini è impeccabile. Un perlage superiore al 99.9% degli Champagne attualmente in commercio!”

- Tom Stevenson



Asti DOCG Millesimato

7% alc. vol
Dosage 100 g/L**



100% Moscato bianco

Cuvée realizzata con i mosti più identificativi dell'areale di raccolta.



I vigneti sono situati sulla dorsale collinare che va da Alice Bel Colle a Santo Stefano Belbo passando per le sorprendenti colline di Mombaruzzo, posti ad un'altitudine tra i 250 e 400 metri sul livello del mare.



Parte cospicua dei terreni che danno vita alla nostra Cuvée sono caratterizzati da marni calcaree chiare mentre la parte minoritaria ha forte componente sabbiosa. I diversi microclimi interessati da questa selezione di mosti regalano una fotografia completa delle espressioni del Moscato bianco.

Sistema d'allevamento: Guyot • Densità di impianto: 4000-4500 ceppi per Ha
Produzione media: 85 q.li di uva per ettaro • Età media delle viti: 23 anni



Vendemmia nella prima decade di Settembre esclusivamente a grappolo intero
• Raffreddamento del grappolo • Pressatura grappolo intero al 45/50% del peso iniziale • Decantazione statica a freddo • Inoculo di lieviti selezionati e fermentazione sino ai 5.5 gradi alcolici • Affinamento della Cuvée per sette mesi in acciaio sul proprio lievito • Non si svolge la fermentazione malolattica
• Tirage tra Aprile e Maggio in concomitanza con la fioritura e la maturazione di alberi da frutto.

Maturazione sui lieviti minimo 9 mesi • Maturazione in bottiglia minimo 6 mesi

** Non dosato: gli zuccheri sono il frutto della naturale dolcezza dei mosti e sono misurabili in 100 g/L



Color giallo paglierino con riflessi dorati, dal perlage a grana fine e di grande densità: schiuma persistente che abbraccia il bicchiere; rottura croccante della stessa.

Al naso un inizio rappresentato da note bionde quali brioche, pane appena sfornato, prorompe nell'aromaticità classica del vitigno; man mano che il vino si acclimata al bicchiere si esprime un bouquet ampio fatto di fiori bianchi, acacia, vaniglia e pepe bianco; come sensazione fruttata si evidenzia la mela gialla passita e la nocciola. La mineralità completa la fragranza del vino. Al palato è avvolgente, ricchissimo, lungo, con finale piacevolmente evoluto.



Da sperimentare senza pregiudizi: oltre al classico accompagnamento con pasticceria secca e grondante di crema si presta alla provocante idea di servirlo con formaggi erborinati od a cucine molto speziate.



0,75 L • 1,5 L