



Moscato d'Asti D.O.C.G.

Uve: Moscato

Il Moscato d'Asti Docg si produceva nel Monferrato già nel XIII secolo. La stessa coltivazione del vitigno Moscato, il più diffuso in Piemonte, è molto antica: ne danno testimonianza gli Statuti del Comune di Canelli del 1200.

Fu Giovan Battista Croce, gioielliere milanese, a mettere a punto, a fine Cinquecento, la coltivazione del vitigno e il metodo di trasformazione del vino moscato, di cui parlò in un volume intitolato "Della eccellenza e diversità dei vini che sulla montagna di Torino si fanno e del modo di farli".

VENDEMMIA

La vendemmia si effettua all'inizio di Settembre.

VINIFICAZIONE

L'uva viene pigiata ottenendo un mosto che viene immediatamente refrigerato a zero gradi, per impedirne la fermentazione. Successivamente viene ripulito delle particelle solide in sospensione, mantenendo la temperatura costante, intorno allo zero, in autoclave. Per la preparazione del Moscato, infine, si procede come segue:

si porta il mosto ad una temperatura di 18°C e gli si aggiungono lieviti selezionati. Quando il mosto arriva a 4,5 - 5,5 gradi di alcol si arresta la fermentazione mediante refrigerazione. Il vino viene ulteriormente filtrato e infine si procede con l'imbottigliamento.



NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con leggeri riflessi dorati
Profumo: intenso, tipico dell'uva, con sentori di pesca, salvia e limone, con finale di fiori d'acacia.
Sapore: dolce, intenso, delicato, con buona effervescenza naturale.

MODALITA' DI SERVIZIO

Temperatura: 6-8°C; servire in coppe per vini da dessert.

Abbinamento gastronomici: dolci da forno, dolci a pasta lievitata poco consistenti, soprattutto a base di frutta;

indicati anche zabaione, panna cotta, dessert piemontesi ricchi di panna, il panettone milanese e il pandoro di Verona e l'inconfondibile Amaretto di Mombaruzzo.

CURIOSITA'

Il periodo ottimale di consumo per cogliere appieno la fragranza del frutto è entro un anno dall'imbottigliamento.

