

MOSCATO D'ASTI D.O.P.

Moscato d'Asti, vino aromatico perchè gli acini d'uva contengono già tutti gli aromi del vino e vitigno autoctono perchè nato, coltivato e diffuso solo in queste colline fra Langhe e Monferrato.

Il Moscato Saracco è parte integrante del paesaggio, degli odori e dei sapori di questa terra. Infatti, bere il Moscato Saracco è come sentire il profumo inebriante di fiori d'arancio, pesca e tiglio potendoli vedere, vivere il paesaggio mozzafiato delle colline che improvvisamente diventano sontuose montagne facendoti sentire parte di esso. Servito freddo con le sue delicate e persistenti bollicine è come una doccia rinfrescante in piena estate.

Il Moscato Saracco è la terra da cui proviene. Dolce e seducente come le colline che lo fanno nascere e crescere. Vibrante e appuntito come le montagne che lo osservano e proteggono da lontano. Rinfrescante ed effervescente, come il vento che scende impetuoso e travolgente dalle Alpi alle nostre colline.

VITIGNO

MOSCATO BIANCO CANELLI (100%)

VINIFICAZIONE

RACCOLTA E STOCCAGGIO

Sottoponiamo l'uva appena raccolta, ad una pressatura soffice. Questo ci consente di utilizzare solo la parte più aromatica del succo di uva, quella contenuta nella zona più esterna dell'acino. Raccogliamo il mosto in vasche di acciaio e lo manteniamo ad una temperatura di -3° C. In questo modo il mosto non fermenta. Per noi la raccolta dell'uva e la successiva pressatura sono fondamentali per consentirci di trasferire intatti gli aromi dell'uva nelle vasche di acciaio. Ogni vasca corrisponde ad un appezzamento e ad un giorno di raccolta e pressatura. Il mosto rimane anche per mesi nelle vasche di acciaio a temperatura controllata, fino a quando la domanda di vino ci richiede di avviare il processo di fermentazione ed imbottigliamento. In questo modo il nostro Moscato arriva sul mercato il fresco possibile.



FERMENTAZIONE

Il mosto proveniente da diverse botti, viene prima combinato e poi trasferito in autoclavi dove si avvia la fermentazione. A differenza di molti vini, come per es i CRU, il Moscato d'Asti cerca di "mediare" fra i mosti provenienti da diversi vigneti per realizzare il più alto possibile livello medio di qualità e consistenza fra diversi imbottigliamenti durante l'anno. Il Moscato d'Asti è quindi il risultato di una combinazione di mosti e non di vini già fermentati. La fermentazione viene attivata alzando la temperatura e consentendo ai lieviti naturali di avviare la trasformazione dello zucchero in alcol. Quando il contenuto alcolico raggiunge il 5,5 % e si realizza un perfetto equilibrio tra acidità, zuccheri e alcol, la temperatura in autoclave viene abbassata e la fermentazione interrotta. Durante la fermentazione l'anidride carbonica che si forma viene fatta fuoriuscire dall'autoclave. Se lasciassimo procedere la fermentazione fino alla trasformazione di tutti gli zuccheri in alcol otterremmo un vino con contenuto alcolico pari al 14%!

MICROFILTRAZIONE ED IMBOTTIGLIAMENTO

Successivamente, il vino viene filtrato attraverso microfiltrazione per conferirgli il massimo della purezza e trasparenza e poi imbottigliato. La pressione in autoclave è di circa 2 atm, e risulterà di circa 1,5 atm dopo l'imbottigliamento. Il contenuto zuccherino in bottiglia è di circa 140 g/L. L'anidride carbonica presente in autoclave a fine fermentazione viene trasferita in bottiglia e consente al Moscato d'Asti di risultare frizzante.

In conclusione, il processo di vinificazione del Moscato d'Asti combina tecnologia e massima attenzione al trasferimento in bottiglia delle caratteristiche organolettiche presenti naturalmente nell'uva.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

PROFUMO intenso di fiori d'arancio, pesca e timo (prevalentemente profumi primari, quelli già presenti nell'uva)

COLORE giallo paglierino con riflessi verdognoli; perlage fine indice di fermentazione e presa di spuma lenta.

GUSTO intenso, elegante, persistente. Le sensazioni dolci sono ben equilibrate dall'acidità piacevole e dagli aromi fruttati tipici dell'uva moscato.