

INSOLITO PIEMONTE DOC MOSCATO SECCO



VITIGNO

Moscato Bianco di Canelli.

ORIGINE

I vigneti si trovano nel comune di Castiglione Tinella e Santo Stefano Belbo, vigneti storici ed eroici, sono i "Sori del Moscato".

TERRENO

Marne e sabbia.

VINIFICAZIONE

Questa è la nostra interpretazione più curiosa ed appunto insolita del Moscato Bianco di Canelli. La vendemmia è manuale con una leggera surmaturazione delle uve, che vengono pressate intere subito dopo la raccolta. Il mosto fermenta a basse temperature per un mese. Quando il vino è secco viene travasato più volte e si inizia ad eseguire il **batonnage**, cioè si tengono in agitazione le fecce fini una volta a settimana per almeno 4 mesi in vasche d'acciaio. Nella tarda primavera successiva si esegue l'imbottigliamento.

AFFINAMENTO

6 mesi in vasche di acciaio inox e 12 mesi in bottiglia.

DEGUSTAZIONE

Giallo paglierino con riflessi verdolini, al naso si riconosce la spinta aromatica tipica del vitigno, con note erbacee e di salvia. In bocca risulta secco, caldo, con una buona acidità e minirealtà.

ABBINAMENTI

Vino bianco perfetto da aperitivo, ottimo con i primi piatti a base di verdure e il crudo di pesce.

TERESA SORIA

WWW.TERESASORIA.COM

Azienda Agricola Teresa Soria

Via Marini, 20 - 12053 - Castiglione Tinella (CN) - Tel.: +39 0141 855202 - Cell.: +39 333 6385035 - +39 329 3520891

Email: info@teresasoria.com - Pec: tsoria@confagricoltura.legalmail.it - Web: www.teresasoria.com

P.IVA: 02145120040 - C.F. SROTRS57B63A124Z