

MOSCATO D'ASTI DOCG VENDEMMIA TARDIVA VIGNA MARINI



VITIGNO

Moscato Bianco di Canelli.

ORIGINE

I vigneti si trovano sulla collina dei Marini nel comune di Castiglione Tinella, sui 450 mt con esposizione a sud est in forte pendenza, sono i Sorì del Moscato: vigneti storici ed eroici. Solo in alcune annate, quelle in cui si può avere uno sviluppo di botritis durante l'appassimento in cassette, utilizziamo le uve provenienti dai vigneti di Moncucco. Questi si trovano a quota più bassa ed hanno condizioni più favorevoli a questo tipo appassimento. Ovviamente in queste particolari annate usciamo in etichetta con la menzione **Vigna Moncucco**.

TERRENO

Marne e sabbie.

VINIFICAZIONE

Vengono scelti i grappoli più spargoli delle viti più vecchie. Vengono sistemati su un solo strato in cassette. Le uve si lasciano riposare per 60 - 90 giorni. Per appassimento naturale la concentrazione zuccherina naturale degli acini arriva anche a 450 gr/l di zuccheri. La fase di **appassimento** è il momento fondamentale in cui si creano i presupposti per un'adeguata concentrazione di questo vino. Concentrazione che sarà maggiore se vi è lo sviluppo di botrite. Le uve appassite vengono quindi pressate molto lentamente, il mosto viene chiarificato e filtrato con i **sacchi olandesi**. Pian piano inizia la fermentazione alcolica in acciaio, che durerà per almeno un mese. Quando si raggiungono i 14% di alcol svolto si arresta la fermentazione con il freddo e si lascia sulle fecce fini per 12 o 24 mesi in barriques a seconda delle annate e poi si imbottiglia.

AFFINAMENTO

12/24 mesi in barriques e almeno 24 mesi dopo la messa in bottiglia, interessante valutarne l'evoluzione negli anni a venire.

DEGUSTAZIONE

Colore giallo ambrato brillante, al naso note di scorza d' agrumi canditi, il palato risulta notevole grazie al residuo zuccherino e l'alcolicità donano un gusto morbido e fruttato.

ABBINAMENTI

Vino da meditazione, ottimo con formaggi erborinati di capra, la robiola di Roccaverano stagionata o il blu di lanzo.

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