

MOSCATO D'ASTI DOCG VIGNA MONCUCCO COLLEZIONE 60 MESI



VITIGNO

Moscato Bianco di Canelli.

ORIGINE

I vigneti si trovano sulla collina di Moncucco nel comune di Santo Stefano Belbo, dai 250 ai 350 mt. con esposizione ad sud ovest in forte pendenza, sono i Sorì del Moscato: vigneti storici ed eroici.

TERRENO

Marne ed alte percentuali di sabbia fine.

VINIFICAZIONE

Vigneti con più di quarant'anni di età, impiantati su terreni sciolti e scoscesi. Le uve sono raccolte a mano in cassette quando raggiungono la piena maturazione fenologica. Le uve fresche vengono quindi subito pressate intere, il mosto senza frigoconservazione viene filtrato con i **sacchi olandesi** inizia subito la fermentazione a bassa temperatura per circa 10 giorni. A seconda delle annate quando il mosto raggiunge il 5,5% o 6 % di alcol svolto si arresta la fermentazione con il freddo e si lascia sulle fecce fini per alcuni mesi. Dopo di che si illimpidisce e si imbottiglia. La differenza su questa versione del **Vigna Moncucco** d'annata è proprio il **lungo affinamento**. Riposa infatti almeno 60 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio. Periodo durante il quale il vino evolve fino a raggiungere i caratteri distintivi che ritroviamo in degustazione. Questo affinamento non fa altro che riprendere la tradizione storica del Moscato d'Asti che ne vedeva il consumo solo dopo alcuni anni dall'imbottigliamento e non appena imbottigliato. Questo fino agli anni sessanta.

AFFINAMENTO

Alcuni mesi in vasche d'acciaio inox ed almeno 60 mesi dopo la messa in bottiglia.

DEGUSTAZIONE

Giallo paglierino con riflessi dorati. Aromaticità al naso delicata, frutta secca, sentori mentolati e note di idrocarburo. Moderata effervescenza, il residuo zuccherino è ben integrato con un finale acido ancora ben presente.

ABBINAMENTI

Questo vino bianco dolce in versione invecchiata esce dal classico abbinamento dolce con dolce ed è preferibile ad abbinamenti con piatti salati, antipasti o primi. Ideale con pane burro ed acciughe.

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