

Moscato d'Asti DOCG

Nivole

ANNATA: 2018

NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE: "L'annata 2018 è stata caratterizzata da un periodo tardo invernale/primaverile con abbondanti precipitazioni nevose e poi piovose che hanno consentito un ideale ripristino della riserva idrica preziosa dopo un 2017 avaro di precipitazioni. L'inizio vegetativo è avvenuto nella normalità ma i mesi di maggio e inizio giugno hanno messo a dura prova l'abilità del viticoltore dovendo intervenire tempestivamente con trattamenti antiperonosporici ed operazioni agronomiche adeguate, atte a mantenere una perfetta sanità. L'annata è proseguita con una fase estiva calda e asciutta, ma data l'abbondante quantità di produzione si è reso necessario un lavoro importante di eliminazione di grappoli in eccesso (diradamento) che ha consentito un proseguo ideale di maturazione con grande equilibrio. È il periodo tardo estivo/autunnale con un clima ideale (giornate miti e notti fresche) che è stato il punto determinante per ottenere una perfetta maturazione e sanità delle uve e lo sviluppo di profumi freschi.

La vendemmia è avvenuta nel periodo classico delle annate tradizionali (3-9 Settembre)
Il Nivole 2018 si caratterizza per intensità e fragranza di aromi floreali, muschio e di pesca, al gusto una bella cremosità e freschezza lo rendono invitante e mai stucchevole."
Stefano Chiarlo, winemaker

VITIGNO: moscato bianco

SUOLO: di origine sedimentaria marina, sono terre bianche, sabbiose da vigneti nel cuore della zona storicamente più vocata a questo vitigno

ESPOSIZIONE VIGNE: sud est, sud ovest

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: raccolta manuale

VINIFICAZIONE: a pressatura soffice dell'uva intera; il mosto viene stoccato in acciaio a -2°C; segue una lenta fermentazione in autoclave a temperatura controllata fino al raggiungimento di 5 gradi alcolici.

Durante questo processo parte dell'anidride carbonica sviluppata durante la fermentazione rimane "intrappolata" nel vino donandogli la sua naturale lieve effervescenza.

Prima dell'imbottigliamento il vino è quindi stato sottoposto ad una micro-filtrazione per donargli trasparenza, purezza ed interrompere ogni ulteriore fermentazione dei lieviti.

COLORE: giallo paglierino brillante

PROFUMO: floreale, aromi tipici del moscato, con note di pesca ed albicocca

GUSTO: cremoso, fragrante, con una piacevole bollicina fine ed una particolare freschezza sul finale

ALCOL: 4.90% | **ZUCCHERI RESIDUI:** 120 g/l | **ACIDITÀ:** 5.80 | **PH:** 3.16

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10° C

FORMATI: 0,375 l. - 0,750 l.

CHIUSURA: Stelvin

