

# MOSCATO D'ASTI

DOCG  
2016



Il Monferrato è da sempre stato un'areale in cui la sinergia tra la natura ed il vitigno moscato ha portato all'ottenimento di un prodotto unico ed inimitabile nel suo genere. Ed è proprio qui che nasce il moscato Cà Bianca, in cui grazie ai terreni calcareo argillosi della zona in cui si trova la tenuta, si ottengono vini con una buona struttura e con sfumature olfattive molto interessanti.

**LE UVE**  
Moscato Bianco.

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Alto Monferrato nel Comune di Alice Bel Colle in provincia di Alessandria.

**ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE**  
360 metri s.l.m. con esposizione a sud-ovest.

**CARATTERISTICHE DEL TERRENO**  
Terreni composti da marne più o meno sabbiose, grigio - azzurre con locali intercalazioni sabbioso- conglomeratiche.

**SISTEMA D'ALLEVAMENTO**  
Guyot tradizionale con tralcio a frutto di 8-10 gemme.

**VENDEMMIA**  
L'uva viene raccolta a partire dalla seconda decade di agosto. La vendemmia avviene esclusivamente a mano in cassette da 15 kg.

**VINIFICAZIONE**  
L'uva viene condotta in cantina, ove nel più breve tempo possibile viene sottoposta ad una pigiatura soffice. Il mosto fiore che si ottiene, dopo un'accurata chiarifica per decantazione statica, viene stoccato in serbatoi refrigerati a basse temperature (-2 C°). All'occorrenza viene trasferito in appositi recipienti in acciaio (autoclavi), in cui ha inizio una lenta fermentazione a temperatura controllata. Una volta raggiunti i parametri desiderati, si arresta la fermentazione alcolica tramite refrigerazione, lasciando al prodotto finale un naturale residuo zuccherino naturale che va a bilanciare la gradazione alcolica.

**NOTE ORGANOLETTICHE**  
Dopo la presa di spuma il nuovo vino presenta un colore giallo paglierino scarico, con un perlage fine e persistente. Al naso si mostra da subito fragrante e floreale con sentori di acacia e salvia. Al palato la sensazione dolce e mai stucchevole ci accompagna verso delle gradevoli sensazioni mielose.

**GRADAZIONE E ZUCCHERI RESIDUI**  
5,00 %, 130 g/l.

**CONSERVAZIONE OTTIMALE**  
E' un vino che va bevuto giovane.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**  
Ottimo con lo zabaione al moscato ricoperto da granella di nocciole, pasticceria secca oppure molto utilizzato per addolcire una tagliata di fragole.

