

MOSCATO D'ASTI DOCG

Serralunga d'Alba
MASSOLINO

Tradizionalmente, a Serralunga si coltiva anche il Moscato D'Asti DOCG. Lo vinifichiamo dal 1993. Dolce, fragrante e...

Anche per il Moscato d'Asti DOCG adottiamo grandi accortezze. Dalla coltivazione delle viti, ai lavori di Cantina, ogni passaggio è seguito con attenzione per restituire nel calice anche le note più delicate.

Tipologia del terreno: di medio impasto, tendente al calcareo.

Prima annata di produzione: 1993.

Vinificazione e invecchiamento: si svolge in autoclavi ed è volta a preservare tutta la fragranza e gli aromi tipici del vitigno, esaltando le spiccate note di salvia e menta conferite dal terreno.

Caratteristiche di degustazione

Alla vista: giallo paglierino brillante, con presenza di un buon perlage fine e persistente; mantiene una limitata pressione, come raccomanda la tradizione di questo vino.

Al naso: accattivante, di grande freschezza e intensità, rivela note fruttate decise tra le quali prevale senza dubbio la salvia.

Al palato: ampio ed avvolgente, si rivela non eccessivamente dolce; è naturalmente predominante l'aroma tipico dell'uva Moscato ed ha un finale lunghissimo e delizioso.

È consigliabile berlo alla temperatura di 9-10°C. Si accompagna superbamente con dolci, come la classica torta alle nocciole delle Langhe o con quella di mele e pinoli, la torta al limone, le sfogliate di frutta e il tradizionale panettone natalizio. Si rivela, però, davvero particolare e suggestivo se accostato a formaggi stagionati e leggermente piccanti. Per apprezzare appieno la fragranza di questo vino, consigliamo di stappare la bottiglia al momento.

