

Moscato 2025

La stagione 2025 è stata caratterizzata da un inverno mite seguito da una primavera fresca ma regolare, che ha permesso una fioritura armoniosa. Nonostante alcune ondate di calore a giugno, le piogge ben distribuite hanno garantito buone riserve idriche, evitando eccessivi stress idrici alla vite. Periodo vendemmiale non dei più semplici. A complicare l'organizzazione della raccolta si sono unite diverse giornate piovose e qualche sporadica grandinata. Le uve già arrivate a maturità, sono state comunque raccolte in ottime condizioni, sia dal punto di vista sanitario che dal punto di vista qualitativo.



UVA
100% Moscato Bianco

GRADAZIONE
10,5%



ALTITUDINE VIGNETO
489 m slm



BOTTIGLIE PRODOTTE
2250



RACCOLTA
Manuale in cassette
Tavolo di selezione manuale
di ogni singolo grappolo



AFFINAMENTO
5 mesi in acciaio



VINIFICAZIONE

L'uva viene raccolta a mano e selezionata meticolosamente, scartando le bacche troppo mature o danneggiate dal sole. Dopo la diraspatura e una delicata pressatura, l'uva viene sottoposta a diverse ore di criomacerazione nella pressa per ottimizzare l'estrazione di composti aromatici. Il mosto viene ottenuto con una delicata pressione per impedire l'estrazione di composti indesiderati e la rottura dei semi. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox. Quando viene raggiunto il livello desiderato di zucchero residuo, la temperatura del serbatoio viene abbassata drasticamente, fino a quasi il congelamento, interrompendo così la fermentazione. Dopo un periodo di permanenza sui lieviti a basse temperature in acciaio, il vino viene imbottigliato.



PROFILO SENSORIALE

Altamente aromatico, questo vino esprime note fruttate intense, tipiche della varietà, arricchite da sentori di agrumi e salvia che si riflettono anche al palato. Vanta una solida spina dorsale acida, una qualità rinfrescante e una consistenza morbida. L'esperienza di degustazione è ulteriormente esaltata da una sottile dolcezza nel finale, con un contenuto alcolico equilibrato.

