

Prunotto



MOSCATO D'ASTI 2020

Classificazione

DOCG

Annata

2020

Clima

L'annata 2020 è stata caratterizzata da un inverno senza particolari criticità, contraddistinto da temperature miti e poche precipitazioni. La prima parte della primavera è stata relativamente asciutta e soleggiata, garantendo un'anticipata e omogenea ripresa vegetativa. Nei mesi di maggio e giugno, le frequenti precipitazioni hanno determinato un rallentamento dello sviluppo vegetativo, annullando l'anticipo iniziale, e consentendo un ottimo accumulo idrico nel terreno. Queste condizioni climatiche, unite alle temperature non eccessive dell'estate, hanno scongiurato il rischio di fenomeni di stress idrico. I ripetuti diradamenti hanno regolarizzato la produzione per ceppo così da favorire il corretto sviluppo dell'acino. Le buone condizioni climatiche nel mese di settembre, con notevoli escursioni termiche fra giorno e notte, hanno garantito l'ottimale livello di maturazione e il perfetto stato sanitario delle uve. La vendemmia del Moscato è avvenuta nelle prime due settimane di settembre.

Prunotto

Vinificazione

L'uva, raccolta a mano, è stata pigiata e prima di essere pressata, ha sostato per un breve periodo nella pressa per favorire il passaggio degli aromi dalle bucce al mosto. Il mosto fiore ottenuto è stato separato dalle fecce per sedimentazione naturale. Successivamente ha avuto luogo la fermentazione alcolica fino ad ottenere una gradazione di 5 % di alcol, interrotta mediante refrigerazione. Il vino è stato chiarificato, filtrato ed in seguito imbottigliato.

Note Degustative

Il Moscato d'Asti di Prunotto si presenta di un colore giallo paglierino intenso. Al naso il caratteristico aroma di Moscato si unisce alle note di miele d'acacia e biancospino. Al palato è pieno, vigoroso ed elegante, con finale armonico, fresco e piacevole.