Prunotto



MOSCATO D'ASTI 2019

Classificazione
DOCG

Annata
2019

Clima
L'inverno 2019, escluso un paio di eventi nevosi e rare precipitazioni, è stato caratterizzato da temperature al di sopra della media stagionale favorendo un anticipo della ripresa vegetativa soprattutto dei vigneti con la migliore esposizione. Il clima tendenzialmente freddo e contraddistinto da piogge a partire da aprile fino alla fine di maggio ha influenzato la fioritura, riducendo il numero di acini per grappolo e quindi limitando la produzione. Il mese di giugno, caratterizzato da un periodo generalmente caldo e asciutto, ha preceduto le precipitazioni dalla metà di luglio. Le ottime escursioni termiche durante il mese di agosto ed i ripetuti diradamenti in vigna hanno garantito di salvaguardare l'integrità del frutto. Il mese di settembre, iniziato con un breve ed intenso periodo di precipitazioni, è proseguito con temperature in rialzo ed un clima sereno fino a metà ottobre. È stata sicuramente un'annata non facile, con una vendemmia lunga, dalla produzione limitata ma contraddistinta da un'ottima qualità delle uve. La vendemmia del Moscato è avvenuta dal 9 al 19 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.

Dati Storici

Il Moscato, uva aromatica della tradizione piemontese, si esprime in un vino dal profumo intenso e caratteristico, caratterizzato da una grande corrispondenza con il frutto e dal naturale residuo zuccherino. La bassa gradazione alcolica lo rende estremamente beverino.

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.