Prunotto

MOSCATO D'ASTI 2023

Classificazione

DOCG

Annata

2023

Clima

L'annata 2023 è stata caratterizzata da un clima tendenzialmente caldo e asciutto, protrattosi fino a metà maggio, quando sono iniziate delle abbondanti piogge soprattutto concentrate nelle langhe albesi. A partire dal mese di luglio le temperature sono tornate nella norma del periodo, accompagnate da alcuni eventi temporaleschi; queste condizioni climatiche hanno favorito una riduzione della produzione in termini quantitativi ma non hanno inficiato la futura qualità e maturazione delle uve. La vendemmia del Moscato si è svolta dal 30 agosto al 6 settembre 2023.

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 l'estrazione degli aromi. Il mosto fiore è stato trasferito in tini di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica fino a ottenere una gradazione di 5% di alcol, interrotta mediante refrigerazione. Il vino è stato chiarificato, filtrato e 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 salvia e biancospino. Al palato è pieno, vigoroso ed elegante, con finale armonico, fresco e piacevole.