

# *Prunotto*



## MOSCATO D'ASTI 2024

### Classificazione

DOCG

### Annata

2024

### Clima

L'annata 2024 è iniziata con un inverno mite caratterizzato da alcune precipitazioni a carattere piovoso che hanno parzialmente contribuito a reintegrare le riserve idriche dei terreni affievolite dopo un'estate povera di piogge. La ripresa vegetativa della vite è avvenuta regolarmente durante un periodo generalmente mite. La fine della primavera e l'estate sono state contraddistinte da una stagione tendenzialmente piovosa. Queste condizioni climatiche hanno richiesto una particolare attenzione agronomica per preservare lo stato sanitario della vite e non solo: il diradamento in particolare ha avuto un ruolo fondamentale per garantire l'ottenimento di uve caratterizzate da una discreta concentrazione zuccherina e una buona freschezza. La vendemmia del Moscato si è svolta dal 4 al 16 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 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.