Prunotto

MOSCATO D'ASTI 2018

Classificazione
DOCG

Annata
2018

Clima
L'annata 2018 è stata caratterizzata da un inverno lungo e ricco di precipitazioni e capace di ristabilire la dotazione idrica del suolo affievolita a causa dell'andamento climatico 2017. La stagione invernale si è protratta fino all'inizio di marzo con temperature inferiori alla media storica, causando una lenta ripresa vegetativa della vite. Sia la primavera che la prima parte dell'estate sono proseguite con precipitazioni frequenti e temperature non elevate. A partire dalla metà di luglio le temperature si sono alzate sensibilmente; il lungo e stabile periodo di bel tempo ha favorito la lenta e regolare maturazione delle uve, mantenendo comunque la notevole eterogeneità tra i vigneti. La vendemmia del Moscato è avvenuta dal 3 al 15 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.