

# 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.