

Prunotto



MOSCATO D'ASTI 2021

Classificazione

DOCG

Annata

2021

Clima

L'annata 2021 è iniziata con un inverno mite seppur ricco di precipitazioni anche di carattere nevoso, che hanno garantito un'ottima dotazione idrica nel suolo. La ripresa vegetativa è stata regolare, con lievi e circoscritte gelate durante la metà di aprile che hanno causato una riduzione della produzione ma che non hanno inficiato la qualità del raccolto. Con la primavera è iniziato un lungo periodo di bel tempo che si è protratto per tutta l'estate, dove si sono registrate temperature senza eccessi, in linea con le medie del periodo, con alcuni temporali tra giugno e luglio. Le ottime escursioni termiche durante il periodo della vendemmia hanno permesso alla uve di raggiungere un'eccellente stato di maturazione e un buon equilibrio dal punto di vista zuccherino, della freschezza e polifenolico. La raccolta del Moscato Bianco di Canelli è iniziata il 6 settembre ed è terminata il 16 dello stesso mese.

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 miele d'acacia e biancospino. Al palato è pieno, vigoroso ed elegante, con finale armonico, fresco e piacevole.