Prunotto

MOSCATO D'ASTI 2025

Classificazione
DOCG

Annata
2025

Clima
L’inverno mite è stato caratterizzato da alcune precipitazioni piovose che hanno parzialmente contribuito a reintegrare le riserve idriche dei terreni, affievolite dopo un’estate povera di piogge. La ripresa vegetativa è avvenuta regolarmente in un periodo generalmente mite. La fine della primavera e l’estate sono state contraddistinte da una stagione tendenzialmente piovosa, condizioni che hanno richiesto una particolare attenzione agronomica per preservare lo stato sanitario della vite; il diradamento ha avuto un ruolo fondamentale per ottenere uve con discreta concentrazione zuccherina e 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 del Moscato si unisce alle note di salvia e biancospino. Al palato è fresco, piacevole, vigoroso e fine, contraddistinto da un finale equilibrato.