

MOSCATO D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA

Giorgia

Giorgia è la figlia primogenita di Massimo, nata nel maggio del 2000: il momento di più grande felicità e gioia per la sua vita. Proprio in quello stesso anno, a settembre, a Cascina La Ghera si vinificarono per la prima volta le uve *Moscato* provenienti da un vigneto acquisito all'inizio della stagione: da parecchi anni Massimo desiderava produrre un Moscato ed era alla ricerca di un vigneto in grado di produrre uve di grande qualità.

Due "dolcissime" nascite proprio nello stesso anno: non vi furono dubbi per Massimo nel dedicare alla piccola e dolcissima Giorgia il vino più dolce e delicato prodotto in azienda. Senz'altro il Moscato Giorgia è il vino che più di ogni altro Massimo porta sempre nel proprio cuore

VINO

DENOMINAZIONE: Moscato d'Asti D.O.C.G.

UVE: Moscato "Canelli" 100%

TIPOLOGIA: bianco, dolce

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: 2 - 3 Anni

PRODUZIONE MEDIA PER ANNO: 9.000 - in bottiglie da lt. 0,750

VIGNETI

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: controspalliera a guyot laterale

TERRENO: prevalentemente calcareo-sabbioso

DENSITA' D'IMPIANTO: 5000 piante/ettaro

ETA' MEDIA: 30 Anni

ESPOSIZIONE: est- sud/est

VENDEMMIA

PERIODO: agosto/settembre

METODO: a mano in cassette da 20 Kg. di capacità

RESA MEDIA PER ETTARO: in uva 75 quintali (1,5 Kg. per ceppo), in vino 45 ettolitri

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte in cassette da 20 Kg. cad. vengono spremute mediante pressatura pneumatica soffice a 0,4 bar; la fermentazione avviene in serbatoi in acciaio-inox termocondizionati alla temperatura di 15/16° C. Quando il mosto raggiunge una gradazione di 5% gradi alcolici, con un residuo di zuccheri non svolti pari circa al 7,5% in volume, la fermentazione viene interrotta portando la temperatura del serbatoio a -4/5° C. Dopo la parziale fermentazione alcolica il vino fiore ottenuto viene stabilizzato mediante il raffreddamento a -5°C e micro-filtrazione sterile (porosità delle cartucce filtranti: 0.45 micron) in modo da eliminare tutti i fermenti e gli enzimi presenti che potrebbero causare successive rifermentazioni dello zucchero residuo non svolto in alcol dopo l'imbottigliamento.

NOTE PECULIARI

Il Moscato d'Asti è uno dei vini dolci aromatici più unici al mondo grazie alle sue particolari fragranze ed aromi molto distintivi: sicuramente l'unico vino in cui sia nei profumi che al gusto si ritrovano esattamente gli aromi ed i sapori dell'uva fresca di origine.

Descrizione: colore giallo paglierino brillante con riflessi leggermente verdolini: ricca schiuma e perlage fine e persistente. Profumo intenso e delicato, che ricorda l'uva Moscato: note di frutta esotica e fiori bianchi, scorza d'agrumi e nocciola. Al palato è morbido, di bella effervescenza, fresco, con una buona ed equilibrata acidità: finale lungo accompagnato da note di frutta secca.

Abbinamento: tradizionalmente come vino da dessert, quindi torte alle creme e alla frutta, pasticceria secca, frutta fresca, ma anche formaggi a pasta dura e sapore intenso; noi lo raccomandiamo anche come gradevole e rinfrescante aperitivo e come bevanda dissetante in qualunque momento del giorno.

Abbinamento raccomandato con la cucina piemontese: Torta di Nocciole, Mousse al Torrone, formaggio *Gorgonzola Dolce d.o.p.* .

Temperatura di Servizio: 6 - 8° C

