

“Muascae” o “Muaschae” sono i nomi originari di Moasca.

Relativamente alle origini del nome due sono le interpretazioni date al toponimo: il suffisso *-asca* farebbe pensare ad una origine ligure del nome con significato “*terra, città in mezzo alle acque*”, ed il nome Muasca segnalato nel 1198 dal *Codex Astensis*, come prediale del nome personale romano *Modius*.

La storia di Moasca è strettamente legata a quella del Castello che sorge nel centro del paese. L'economia è basata principalmente sull'agricoltura: la coltivazione della vite costituisce la fonte di reddito primaria per gli agricoltori. Il Barbera d'Asti ed il Moscato d'Asti sono, senza dubbio, il fiore all'occhiello dell'enologia del luogo.

VINO

DENOMINAZIONE: Barbera d'Asti D.O.C.G Superiore
UVE: Barbera 100% da viti impiantate con cloni selezionati
TIPOLOGIA: rosso di buon corpo e longevità
POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: da 5 a 10 Anni
PRODUZIONE MEDIA PER ANNO: 2.200 - in bottiglie da lt. 0,750

VIGNETI

ORIGINE: le viti sono state piantate dopo uno studio sulla composizione dei terreni e le condizioni micro-climatiche che hanno portato alla scelta di quattro cloni selezionati dall'Università di Agricoltura di Torino in grado di esprimere al meglio il potenziale qualitativo ed il particolare terroir grazie a grappoli spargoli ed acini di piccole dimensioni, dalla buccia più spessa e ricca di tannini ed aromi
CLONI IMPIANTATI: AT-82, AT-84, AT 171, AL-115 - PORTAINNESTI: 420/A
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: controspalliera a guyot laterale, coltivazione biologica con inerbimento
TERRENO: marne calcaree ed argillose, sabbie astiane dell'era terziaria; strati tufacei a media profondità
DENSITA' D'IMPIANTO: 5500 piante/ettaro - ANNO D'IMPIANTO DEL VIGNETO: 1996
ESPOSIZIONE: Sud - Sud/Ovest

VENDEMMIA

PERIODO: settembre
METODO: differenziata, a mano, in cassette da 20 Kg. di capacità
RESA PER ETTARO: in uva 65 quintali (1,2 Kg. per ceppo), in vino 42 ettolitri

VINIFICAZIONE

La fermentazione viene effettuata in serbatoi in acciaio inox a temperatura controllata costante di 27/28° C.; il mosto viene lasciato a contatto con le bucce per 12/14 giorni: durante questo periodo, al fine di favorire il miglior contatto fra mosto e bucce e permettere quindi la massima estrazione di colore, aromi e profumi, giornalmente vengono effettuati frequenti rimontaggi e follature.

AFFINAMENTO

Al termine della fermentazione alcolica il vino viene travasato in carati di rovere francese, a granatura fine e tostature medio-leggere, da 225 litri di capacità (*barriques*) ove rimarrà in affinamento per circa 18/20 mesi; dopo l'imbottigliamento fa seguito un ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi prima della commercializzazione.



Descrizione: colore rosso porpora intenso con riflessi granata, brillante. Al naso complesso, profondo e di notevole concentrazione, i profumi mantengono una freschezza irresistibile: in evidenza note intense di mora, succo di mirtillo, note mentolate e di bacche di ginepro, pepe e venatura minerale. In bocca si presenta complesso e profondo, denso e succoso ma elegante e suadente, con uno sviluppo del sapore fluido e fragrante, e freschezza che dona equilibrio. Finale molto lungo e complesso, sapido e minerale con un avvolgente complessità aromatica.

Abbinamento: con tutti i grandi piatti di carne; arrostiti, brasati, selvaggina e cinghiale, serviti con salse. Formaggi stagionati. Eccellente vino da meditazione.

Abbinamento raccomandato con la cucina piemontese: Stinco di Vitello cotto al forno, Oca arrostito, formaggio *Testun*.

Temperatura di Servizio: 18 - 19° C