

MOSCATO SANT'ILARIO D'ASTI

DOCG



DESCRIZIONE VIGNETO MOSCATO D'ASTI

Posizione geografica: A sud della regione Piemonte, nella zona della Langa Astigiana, nel comune di Cassinasco

Geologia del suolo: Terziario composto da sedimentazione marina. Colline di terreno molto friabile di medio impasto, con percentuali più elevate di calcare nei versanti a sud, chiamati "sori".

Clima: Temperato freddo. Ad inverni molto rigidi, si alternano stagioni intermedie con buona piovosità specialmente in autunno. Le estati sono generalmente calde e con un alto tasso di umidità atmosferica, di norma molto siccitose

Superficie: 12,9 Ha

Suddivisione produttiva:

Ha 7,00 produzione Moscato d'Asti "Lumine"

Ha 1,00 produzione Moscato d'Asti "Vigneti di Cad'Gal".

Ha 1,00 produzione Moscato d'Asti "Vigna Vecchia".

Ha 1,40 produzione Moscato d'Asti Canelli "Sant'Ilario".

Ha 1,00 produzione Asti Spumante.

Ha 1,20 impiantati a Cardonnay+Souvignon, Barbera d'Asti, Freisa, Pinot Nero.

MOSCATO D'ASTI SANT'ILARIO

Vitigno: Moscato Bianco ("Moscato Bianco di Canelli")

Età media del vigneto: 60/70 anni

Densità: 5.500 viti per Ha (vecchio impianto supera la media di oggi nella densità per Ha)

Sistema di allevamento: Potatura Guyot con filare a spalliera alta mt 1,80

Vendemmia: Manuale ultimi giorni del mese di settembre

Resa per ettaro: Hl 55. Questa resa molto bassa è dettata sia dall'età del vigneto, che dalle accurate scelte agronomiche che normalmente adottiamo per tutti i nostri impianti

Vinificazione: In autoclave d'acciaio inox dopo la decantazione dei fondi una notte, messo a zero gradi di temperatura si lasciano iniziare delle fermentazioni autoctone grazie al lievito indigeno "uvarum" controllate scrupolosamente con la filtrazione, così da ottenere due, tre gradi di alcool, in seguito in primavera si prosegue con la fermentazione controllata tra 16° 18° per un periodo di alcuni gg, fino all'ottenimento dell'alcool a 5% vol. e per la produzione ottimale del perlage, in seguito alla fine di maggio si mette in bottiglia il vino che riposerà fino a settembre per poi essere messo in vendita

Imbottigliamento: La filtrazione sterile e l'imbottigliamento in modalità isobarica, consentono a questo vino di rimanere nelle stesse condizioni come dopo la vinificazione, assicurandogli una vita ottimale e soprattutto una notevole longevità

CARATTERISTICHE

Grazie ad entrambe le esposizioni dei due appezzamenti che producono il Moscato d'Asti Sant'Ilario, di cui uno a sori e l'altro messo a sud est, tutti i filari del vigneto godono di maturazioni regolari e grappoli uniformemente dorati.

La raccolta avviene nel momento ottimale per coglierne appieno le potenzialità e caratteristiche.

Il terreno leggero, tendente al bianco e la maggiore percentuale di calcare risulta ideale per trasmettere all'uva struttura e corpo, mentre il clima temperato con

MO
SCA
TO
D'
AS
TI

SA
NT'
ILA
RIO



inverni rigidi e autunni piovosi che si alternano a estati calde, ma siccitose, dona a questo moscato la necessaria freschezza e mineralità.

Il Moscato d'Asti Sant'Ilario si presenta di colore giallo intenso con riflessi e sfumature dorate. Al naso è ampio, complesso ed elegante, con note fruttate di pesca gialla e albicocca, acacia e salvia. In bocca apre dolce e mai pesante, sorretto da una buona acidità (dovuta al grande equilibrio derivante dalla perfetta maturazione delle uve), la presenza di carbonica è cremosa e non invadente, di buona e persistente freschezza. Molto lungo il finale, intenso e privo di

stucchevolezza, che con il tempo acquista sfumature di interessante complessità.

Queste caratteristiche ne fanno un prodotto ricercato, capace di esprimersi al meglio anche con abbinamenti gastronomici inusuali e salati.

Per una scelta aziendale voluta e derivante dalla precedente esperienza con il nostro Moscato Vigna Vecchia, anche il Moscato Sant'Ilario viene vinificato soltanto nella primavera successiva alla vendemmia. La sua commercializzazione avviene quindi a fine estate, dopo un breve stoccaggio in cantina necessario al vino per recuperare la sua complessità, così da esprimere al meglio tutte le sue caratteristiche.

