

MOSCATO VIGNA VECCHIA D'ASTI DOCG



CA' D' GAL DESCRIZIONE VIGNETO

Posizione geografica: A sud della regione Piemonte, nella zona delle Langhe, 25 Km ad est della città di Alba

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: Superficie vitata totale dell'azienda: 11,70 Ha

Suddivisione produttiva:

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

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

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

Ha 1,50 produzione Asti Spumante.

Ha 1,20 impiantati a Chardonnay+ Sauvignon, Barbera d'Asti, Freisa, Pinot Nero

MOSCATO D'ASTI VIGNA VECCHIA DOCG

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

Età media del vigneto: 60 anni

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

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

Vendemmia: Manuale ultimi giorni del mese di settembre o inizio ottobre

Resa per ettaro: Hl 40. 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, alla fine di aprile 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 una esposizione perfetta e rivolta completamente a sud, nella quale il termine Sori trova la sua espressione più significativa, tutti i filari del vigneto Vigna Vecchia godono di maturazioni regolari e grappoli uniformemente dorati. Il terreno è leggero e tendente al bianco, la maggiore percentuale di calcare lo rende ideale per trasmettere struttura e corpo mentre il clima temperato, con inverni rigidi e autunni piovosi che si alternano a estati calde, ma siccitose, donano a

MOSCATO D'ASTI VIGNA VECCHIA

DOCG



Degustazione dell'annata 1998 di DIDIER MICHEL

questo moscato la necessaria freschezza e mineralità.

Il Moscato d'Asti Vigna Vecchia si presenta quindi di un colore giallo paglierino con sfumature dorate. Al naso è ampio, complesso ed elegante con note di miele di acacia, salvia, menta e finale agrumato. In bocca apre dolce ma mai stucchevole, sorretto da una leggera presenza carbonica e da una buona e persistente freschezza. Molto lungo il finale, che con il tempo acquista sfumature di interessante complessità.

Queste caratteristiche ne hanno fatto nel tempo un prodotto ricercato, capace di esprimersi al meglio anche in abbinamenti gastronomici inusuali e moderni.

Nel corso delle varie edizioni del nostro evento speciale "La personalità del Moscato", numerosi chef di livello anche internazionale hanno infatti realizzato piatti originali appositamente ideate per l'accostamento con particolari annate di Vigna Vecchia.

Volutamente, per una scelta della nostra azienda, dopo aver tratto dalle degustazioni degli anni precedenti dei suggerimenti, il moscato VIGNA VECCHIA è vinificato solo

nel periodo della primavera seguente l'ultima vendemmia.

La sua commercializzazione avviene nel periodo di fine estate dopo un breve stoccaggio in cantina per permettere al vino di recuperare la sua complessità, così da esprimerne al meglio le sue caratteristiche.

Dal 2003 abbiamo per questo deciso di protrarre il tempo di riposo e maturazione in bottiglia di parte della produzione, prima della messa in commercio.

Perciò da allora 1300 bottiglie di ogni annata prodotta sono conservate per poi essere presentate sul mercato solo nel settembre del quinto anno dopo la vendemmia.

Una vera e propria riserva nella riserva quindi, una rarità che oggi siamo orgogliosi di presentare al pubblico anche in una veste rinnovata, all'interno di eleganti cassette di legno personalizzate. Con la vendemmia 1998 il MOSCATO D'ASTI VIGNA VECCHIA ha incontrato sul suo cammino il "pittore del vino" DIDIER MICHEL, che lo ha degustato e così descritto in un suo quadro, che in seguito è divenuto la sua etichetta.