

MILLEFOGLIE ALLA CREMA CON MOSCATO

MOSCATO D'ASTI

Le sensazioni che questo vino è in grado di suscitare sono entusiasmanti: i profumi saturano inizialmente il calice, diffondendosi poi nell'aria circostante e creando una magica atmosfera che sa di primavera e di festa. Un vino che tutti, almeno una volta nella vita, hanno bevuto, e che va servito freddo insieme a torte alla frutta, dolci al cucchiolo e biscotti.

Dal colore giallo paglierino tendente al dorato, è un vino che al naso sprigiona straordinarie sensazioni ricche di freschezza, fragranza e finezza: tra esse, oltre agli aromi caratteristici di salvia, si riconoscono sentori fruttati accattivanti di uva matura, pesca gialla, albicocca e agrumi. In bocca è dolce, fresco, morbido, equilibrato, con buona vivacità conferita dall'effervescenza: è proprio quest'ultima la caratteristica vincente nell'abbinamento, grazie alla capacità di stimolare le papille gustative per ripulire la bocca dalle sensazioni grasse del dolce. È uno dei vini da dessert più noti, grazie alla sua eleganza e leggerezza. Prodotto in un vasto territorio collinare che si estende a sud di Asti, si ottiene dalla

fermentazione a temperatura controllata di uva moscato bianco. Va bevuto giovane, al più tardi entro l'anno dalla vendemmia per potere godere appieno della sua freschezza e aromaticità. È un prodotto di grande importanza nel mercato vinicolo italiano, oltre che una specialità che caratterizza un territorio intero.

IL VINO

DENOMINAZIONE: Moscato d'Asti Dolce

VITIGNI PRINCIPALI: moscato bianco

GRADAZIONE ALCOL. MIN.: 11% vol.

COLORE: giallo paglierino brillante con riflessi dorati

ODORE: fragrante, intenso, fine, lievemente aromatico, floreale e fruttato

SAPORE: dolce, morbido, equilibrato, leggermente acidulo e fresco

TEMP. DI SERVIZIO: 8-10 °C

CALICE: piccolo per vino da dessert

Differenza di tappo

Questo vino si produceva nel Monferrato e nelle Langhe già nel XIII secolo. La coltivazione dell'uva moscato in Piemonte è molto antica, come testimoniata dagli Statuti del comune di Canelli. La tecnica di vinificazione del vitigno e il metodo di produzione del vino Moscato furono codificati già nel Cinquecento dal milanese Giovan Battista Croce. Ricordiamo che il Moscato d'Asti, diversamente dall'Asti, viene chiuso con il tappo roso e non con il tappo a fungo

LE CANTINE CONSIGUATE

AZIENDA AGRICOLA BERA
NEVE (CN), via Castellero 12
tel. 0179.630194 www.bera.it

AZIENDA AGRICOLA CAUDRINA
CASTIGLIONE TINELLA (CN)
via Balbi 30, tel. 0141.855126
www.caudrina.it

AZIENDA AGRICOLA LA BADIA
COLOSSO (AT), via Castiglione 9
tel. 0141.853319

AZIENDA AGRICOLA MARENCO
DOGLIANI (CN)
frazione Pamparato Pironi 25
tel. 0173.721090
www.marencoaldo.it

CA' D' GAL
SANTO STEFANO BELBO (CN)
frazione Valdivilla
via Strada Vecchia 1
tel. 0141.847103
www.ca-d-gal.com

LA MORANDINA
CASTIGLIONE TINELLA (CN)
strada Morandini 11
tel. 0141.855261

SARACCO
CASTIGLIONE TINELLA (CN)
via Circonvallazione 6
tel. 0141.855113

TENUTA BOMPÈ-BOROLI
ALBA (CN)
borgata Como 34
tel. 0173.286977

