

M O N C U C C O

MOSCATO D'ASTI
DOCG



Moscato Bianco



S. Stefano Belbo



Terreno bianco,
ricco di marne calcaree e
con ph fortemente alcalino



Collina caratterizzata
da forti pendenze



Sud



Sistema: guyot
5.500 ceppi/ha



Fine agosto,
I decade di Settembre



5,5% vol



8-10 °C



0,5 - 1 - 1,5 L

SCHEDA TECNICA

Vinificazione: l'uva raccolta viene in parte immessa direttamente nelle presse e in parte, dopo essere stata diraspata, viene avviata in un serbatoio termocondizionato, dove sosta per circa 12 ore alla temperatura di 5 °C subendo una breve criomacerazione. Un programma di pressatura molto delicato consente di estrarre dagli acini solamente il mosto fiore che viene lasciato decantare a freddo, separandolo dalla parte solida presente nel mosto. La fermentazione si avvia quando la

temperatura raggiunge i 18 °C e viene arrestata quando sono raggiunti i 3 gradi alcolici.

Affinamento: in acciaio alla temperatura di 0 °C.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Le caratteristiche tipiche del vigneto si esprimono nel bicchiere già a partire dal colore, un bel giallo paglierino con riflessi dorati, ma soprattutto con un'esplosione di aromi che ricordano con grande intensità il profumo dell'uva da cui il vino si origina. In particolare affiorano i sentori di pera matura,

pesca bianca, miele, fiori di robinia, tiglio e d'arancio, salvia e limone. In bocca la densità appare l'elemento predominante e infonde una sensazione di pienezza che va a bilanciare la freschezza acida e il petillant residuo della fermentazione. Di lunghissima persistenza, richiama alla memoria in modo netto la luce e il calore del grappolo di moscato maturo appena raccolto.

ABBINAMENTI

Gradevolissimo nel fuori pasto, è il compagno ideale di molti tipi di dessert, anche elaborati.



M O N C U C C O

M O S C A T O D ' A S T I
D O C G



White Moscato



S. Stefano Belbo



Soil of sedimentary origin,
packed with calcareous marl,
and with a highly alkaline pH



Vineyards on a steeply
sloping hill



Sud



Sistema: guyot
5.500 ceppi/ha



End of August,
beginning of September



5,5 % vol



8-10 °C



0,5 - 1 - 1,5 L

TECHNICAL NOTES

Vinification: the grapes are picked by hand, with a part being pressed immediately on arrival in the winery, while the remainder are de-stemmed before undergoing brief maceration in a heat-controlled tank, where they are kept for around 12 hours at a temperature of 5 °C. Very gentle pressing only extracts the free-running juice from the grapes, separating it from the solid parts. The fermentation begins when the temperature arrives at 18 °C, and is brought to an end when 3 degrees

of alcohol have been reached.

Ageing: stored in steel at a temperature of 0 °C.

TASTING NOTES

The vineyard's distinctive qualities are brought out clearly in the wine's lovely straw-yellow colouring with golden highlights, but above-all in the explosion of aromas that are strongly reminiscent of the smell of the muscat grapes the wine is made from: in particular hints of ripe pear, white peach, honey, locust tree, linden and orange blossom, sage and lemon. Thickness shows mainly

on the palate, with a mouth-filling sensation that nicely balances the sharp freshness and remaining pétillant prickle of the fermentation. Highly persistent, it clearly conjures up the light and warmth of just-picked bunches of ripe muscat grapes.

PAIRINGS

Very enjoyable on its own, it is also a perfect match for many types of dessert, including elaborate sweets.

