



ODDERO

MOSCATO D'ASTI DOCG CASCINA FIORI

VITIGNO

Moscato Bianco 100% vitigno storico già apprezzato dai Romani, i grappoli hanno bellissimi acini color ambra a maturazione.

VIGNETO

Comune: Trezzo Tinella Cascina Fiori, Foglio n. 6 Particelle n. 134,135,146,296.

Proprietà: altitudine 400 m s.l.m., esposizione Sud-Est, sesto d'impianto 2,70x0,80m, densità 4700 ceppi/ha, allevamento a Guyot a contropalliera.

Età: Variabile, 20 anni per la parte più in quota, 15 anni per l'altra.

Ettari: 1 ha

Resa/ha: 70q/ha

EPOCA DI RACCOLTA

Prima decade di settembre. I nostri vigneti si trovano abbastanza in quota, per cui la raccolta non è mai precocissima. I 400 m s.l.m. garantiscono una grande aromaticità naturale delle uve ed il nostro impegno è preservarla durante tutta la fase di maturazione in vigneto, calibrando il numero di foglie che ombreggiano i grappoli nella fase finale di maturazione, anno per anno.

PRODUZIONE

15.000 bottiglie

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Raccolta manuale in cassette, diraspa-pigiatura, crio-macerazione per 12 ore, pressatura del mosto e illimpidimento statico a circa 8°C per 48 ore. Fermentazione in acciaio inox e arresto della fermentazione tramite l'uso del freddo. Imbottigliamenti in novembre e fine febbraio, più un terzo (facoltativo) ad aprile.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo di una bella intensità cromatica, profumo fragrante e aromatico con tenui sfumature di mandarino, pompelmo, pesca bianca, fiori e salvia, dimensione gustativa fresca, sapore dolce ed aromatico. È un vino adatto per accompagnare i dolci della migliore tradizione italiana. Secondo noi, si presta benissimo anche per abbinamenti "più arditi" e con sapori più intensi: con certi formaggi non troppo stagionati, con salame e fichi, come aperitivo. Qualcuno osa anche con i gamberoni grigliati. In fondo, a ben pensarci, una merenda d'antan di casa nostra era: pane, tuma (formaggio di latte di pecora) e Moscato.

