ACQUISTATO IL .....

# "Palás" Moscato d'Asti DOCG 2025 2025




## Un Moscato d'Asti semplice ma non scontato

C'è una sola regola aurea nel mondo dei sommelier che nessuno ha il coraggio di mettere in discussione: con i dessert si bevono vini dolci. E tra i vini più affascinanti di questa categoria non si può non ricordare il classico Moscato d'Asti DOCG. Il Palás prodotto da Michele Chiarlo, in particolare, è un vino di estrema piacevolezza, prodotto con uve che provengono da vigneti nel cuore della zona storicamente più vocata a questo vitigno. Dopo a una pressatura soffice, il mosto viene stoccato in vasca a -2°C per mantenere l'integrità degli aromi. Segue una delicata spumantizzazione in autoclave a temperatura controllata, fino al raggiungimento di 5 gradi alcolici. Prima dell'imbottigliamento il vino è sottoposto ad una micro-filtrazione per donargli trasparenza, purezza ed evitare ogni ulteriore fermentazione dei lieviti. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino brillante. Il profumo è intenso e dominato da note di fiori bianchi, salvia e frutti tropicali. In bocca è equilibrato, persistente e fragrante, con una bollicina fine e un finale fresco moderatamente dolce e sapido.

Correva l'anno 1956 quando Michele Chiarlo fondò a Calamandrana, nel cuore dell'astigiano, la sua cantina iniziando a produrre il suo primo Barolo nel Barolo nel 1958. Conduzione rigorosamente famigliare, la cantina si sviluppò grazie agli importanti acquisti effettuati nelle migliori zone delle Langhe, compresi Cerequio e Cannubi. Oggi Michele Chiarlo può contare su un patrimonio di circa 110 ettari vitati, di cui 60 sono di proprietà e i restanti 50 con contratti di affitto a lungo termine. La produzione complessiva supera il milione di bottiglie annue ma, a differenza di tante aziende che hanno smarrito con il tempo la loro forte connotazione familiare, Michele Chiarlo, figli e nipoti hanno sempre il pieno controllo della produzione. Oggi la sfida è per il raggiungimento della piena sostenibilità. Obiettivo perseguito sin dagli anni '90, quando si iniziarono le prime applicazioni di lotta integrata, fitofarmaci selettivi e ulteriori pratiche naturali.

## La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | sabbiose |
| **Esposizione** | Nord - Ovest, 200/300m s.l.m. |
| **Allevamento** | guyiot |
| **Densità imp.** | 5.000 ceppi per ettaro |

## Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino bianco frizzante dolce |
| **Provenienza** | Piemonte |
| **Uve** | 100% moscato |
| **Gradazione** | 5% vol. |
| **Temp. Servizio** | 12° |
| **Quando Berlo** | entro 2 anni |
| **Abbinamento** | torta di nocciole |
| **Vinificazione** | fermentazione in acciaio |
| **Sensazioni** | salvia frutta tropicale |

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821