ACQUISTATO IL .....

"Palás" Moscato d'Asti DOCG 2024 2024

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

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821