ACQUISTATO IL .....

# Moscato d'Asti DOCG 2024 2024




## Tra dolcezza e vivacità

Moscato d'Asti DOCG di Fratelli Gancia: dolcezza e naturale aromaticità dalle colline piemontesi. Nasce in una regione di rara bellezza che vanta una storia vitivinicola antichissima. La sua versione moderna, dolce e leggermente frizzante si è affermata nel XIX secolo, grazie alle innovative tecniche di ri-fermentazione controllata. Ottenuto esclusivamente da uve Moscato Bianco di Canelli, vitigno aromatico noto per la sua fragranza e dolcezza, le uve impiegate per questo Moscato d'Asti di Gancia vengono raccolte a mano per garantire la massima integrità e qualità del frutto. Dopo la raccolta vengono trasferite in cantina e subito sottoposte a una pressatura soffice. Il mosto ottenuto subisce una decantazione naturale, viene filtrato e mantenuto a una temperatura di 0°C per preservarne gli aromi. La successiva fermentazione avviene in piccole autoclavi con l'aggiunta di lieviti selezionati, seguendo il Metodo Martinotti, che esalta al massimo le caratteristiche aromatiche del Moscato Bianco. Nel calice si presenta di un colore giallo oro brillante. Al naso, offre un profumo aromatico con sentori floreali di pesca, salvia, acacia e miele. Al palato, il gusto è delicato, con un ottimo equilibrio tra dolcezza, acidità e vivacità, con un buon retrogusto. Si sposa perfettamente con confetture e crostate di frutta, torta paradiso, panettone, colomba e charlotte di mele. La sua dolcezza e freschezza lo rendono ideale anche come aperitivo o in abbinamento a formaggi erborinati.

Dal 1850, le Cantine Gancia rappresentano un'eccellenza nel panorama vinicolo italiano, con una storia che si intreccia con quella dello spumante made in Italy. Fondata da Carlo Gancia, visionario piemontese, l'azienda ha saputo unire tradizione e innovazione, diventando un punto di riferimento globale per gli amanti del vino e degli aperitivi di qualità. Dopo aver studiato a Reims, in Francia, Carlo Gancia tornò in Italia con l'ambizioso obiettivo di creare uno spumante che potesse competere con i migliori champagne francesi. E così, nel 1865, dopo anni di sperimentazione, nacque il primo Spumante Metodo Classico Italiano, realizzato con uva Moscato, un vitigno autoctono del Piemonte. Questo vino, chiamato Moscato Champagne, segnò l'inizio di una rivoluzione nel mondo dello spumante italiano, ponendo le basi per quella che sarebbe diventata una delle aziende più innovative del settore. Ma l'innovazione di Gancia non si ferma qui. Già alla fine dell'Ottocento, l'azienda lanciò il primo Vermouth, un prodotto unico nel suo genere, realizzato - senza l'aggiunta di caramello - basato su un'infusione di erbe aromatiche su base Moscato. Questo Vermouth, premiato già nel 1893 alla Fiera Internazionale di Chicago, divenne un modello per tutti i produttori successivi, consolidando ulteriormente il ruolo di Gancia come pioniere nel settore. Oggi, le Cantine Gancia sono un brand globale, con una presenza in oltre 70 paesi e una gamma di prodotti che spazia dagli spumanti Metodo Classico e Charmat agli aperitivi, vermouth, bitter e gin. Con una capacità produttiva di oltre 40 milioni di bottiglie l'anno e meravigliose Cantine Storiche, l'azienda unisce una produzione industriale all'attenzione artigianale per il dettaglio, garantendo qualità e autenticità in ogni fase del processo.

## La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Calcarei e calcareo – argillosi |
| **Esposizione Allevamento** | Guyot |
| **Densità imp.** | 4000 |

## Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino bianco frizzante dolce |
| **Provenienza** | Piemonte |
| **Uve** | Moscato Bianco di Canelli 100% |
| **Gradazione** | 5,5% vol |
| **Temp. Servizio** | 12 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 2 anni |
| **Abbinamento** | Dolci |
| **Vinificazione** | Le uve raccolte a mano vengono trasferite in cantina e subito pressate in modo soffice. Il mosto subisce una decantazione naturale, per poi essere filtrato e mantenuto ad una temperatura di 0°. Il mosto viene poi lasciato fermentare in recipienti a pressione di piccole dimensioni con l'aggiunta di lieviti selezionati, Metodo Martinotti con il quale si esaltano al massimo le caratteristiche aromatiche del Moscato Bianco. |
| **Sensazioni** | Ha un colore giallo oro brillante, al naso è aromatico, con sentori floreali di pesca, salvia, acacia e miele. Il suo gusto è delicato, in bocca convince per l'equilibrio tra dolcezza, acidità e vivacità, con buon retrogusto. |



© 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