ACQUISTATO IL .....

Moscato d'Asti DOCG 2025 2025



Fresco, dolce, da bere subito

I Romani la chiamavano "uva apiana" perché la sua dolcezza attirava le api. Duemila anni dopo, il Moscato non ha perso un grammo del suo fascino. San Marzano Oliveto è un paese di circa 900 anime sulle colline dell'Astigiano. Qui il Monferrato si fa più morbido. Le vigne crescono su suoli argilloso-sabbiosi con una bella quota di calcare e le escursioni termiche tra giorno e notte sono marcate. Questa combinazione è quasi perfetta per il Moscato bianco che matura bene, sviluppando zuccheri in abbondanza, conservando, però, grande acidità. Il risultato è un vino dolce che non stanca. Non a caso il Moscato d'Asti DOCG è uno dei vini dolci più bevuti al mondo. La sua zona di produzione copre oltre 9.700 ettari tra le province di Asti, Cuneo e Alessandria. Uva aromatica per natura, il Moscato porta nel bicchiere fiori, frutta e una vena di muschio. Non ha bisogno di molto per esprimersi. Serve solo non rovinarla. Per questo in cantina l'approccio è maniacale: solo fermentazioni spontanee, niente lieviti selezionati. Per il Moscato d'Asti la fermentazione si blocca prima che tutti gli zuccheri si consumino. Così il vino resta dolce e poco alcolico. Si imbottiglia fresco. Non passa in legno, non conosce lunghi soggiorni in vasca. Arriva in bottiglia velocemente, e in bottiglia è già pronto da bere. Nel calice è giallo paglierino, limpido. Al naso è diretto: miele, fiori bianchi, uva fresca, un tocco di salvia. Non ci sono sovrastrutture. In bocca è dolce ma non pesante. La bollicina è fine, quasi sussurrata. La chiusura è pulita, con un ricordo di pesca e mandorla. Un vino che dice quello che è senza girarci intorno. Per gli abbinamenti, la strada maestra è quella dei dolci da forno: crostate di frutta, torta di nocciole piemontese, amaretti. Volendo può anche accompagnare formaggi erborinati mentre, per restare in Piemonte, va senza dubbio accostato a un "bunet al cioccolato": un classico che non tradisce mai.

Oscar Farinetti e Piero Bagnasco sono due imprenditori che amano scommettere su progetti che hanno le carte in regola per diventare casi di successo. E uno di questi è senza dubbio Cascina Valle Asinari, giovane realtà piemontese nata dall'acquisto della storica azienda vitivinicola Bricco Asinari. Siamo a San Marzano Oliveto, ad Asti, dove Barbera e Nebbiolo sono le due varietà più coltivate. L'azienda può contare su un complessivo di 20 ettari in conversione bio. Tutto attorno, dolci colline ricoperte di vigne a perdita d'occhio. Fermentazioni spontanee con lieviti indigeni in vasche di cemento, lunghe maturazioni e affinamenti in legno sono gli ingredienti di uno stile che unisce perfettamente tradizione e modernità. Un bel progetto che va seguito con attenzione.

La Vigna

Terreno	Terreni calcarei
Esposizione	Est, Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000-5000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo dolce
Provenienza	Piemonte
Uve	Moscato 100%
Gradazione	5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Fine pasto
Vinificazione	E' un vino che va bevuto giovane. Dopo poche settimane dall'imbottigliamento il vino è già pronto per il consumo
Sensazioni	All'assaggio, nel calice,il vino è limpido, di colore giallo paglierino. Il sapore è gradevolmente dolce, caratteristico, molto equilibrato, e rimanda al miele e all'uva appena raccolta

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