



ACQUISTATO IL

Moscato d'Asti DOCG 2025

2025

Eccezionalmente raffinato



Svinando

Un grande vino dolce italiano che riesce a stupire per la sua incredibile raffinatezza, ribaltando completamente i cliché sui vini da dessert. Ci troviamo tra Mango e Santo Stefano Belbo, in provincia di Asti, nel cuore di una delle aree viticole più affascinanti d'Italia. Il territorio è caratterizzato da colline ripide e terreni marnosi che regalano un'eleganza olfattiva introvabile altrove. Qui la famiglia Vajra porta avanti una filosofia affascinante e controcorrente. Ha sempre creduto nell'offrire alle uve qualche giorno in più sulla vite. Questo gesto di grande pazienza e fiducia ripaga il vino con una profondità e un carattere davvero straordinari, lontani dalle produzioni industriali. Nasce dalla vinificazione in purezza di uve Moscato Bianco. Questo vitigno storico e aromatico esprime qui la sua massima purezza, trovando nel microclima astigiano il suo habitat ideale. Il metodo di produzione è curato nei minimi dettagli per imprigionare la freschezza nel bicchiere. La vendemmia inizia a fine agosto e si protrae fino alla fine di settembre. Ogni singola parcella è raccolta rigorosamente a mano nel suo momento ideale. Quindi i grappoli vengono pressati in modo estremamente delicato. La fermentazione avviene poi in piccoli lotti durante tutta la stagione, un accorgimento fondamentale per preservare in ogni bottiglia gli aromi più vivi e avvincenti del frutto. Nel calice il vino si offre con una veste luminosa e una spuma fine e invitante. Al naso si apre con un bouquet di pera, albicocca e fiori d'arancio. Il profilo olfattivo viene sollevato da delicate note di sambuco e petali bianchi, con sfumature sottili di miele d'acacia che conferiscono una piacevole profondità. In bocca l'assaggio è cremoso ma elegantissimo, vivace e succoso. I sapori di pere mature e frutti bianchi si sviluppano accanto a toni floreali vibranti. La dolcezza è delicata, mai stucchevole, sostenuta da una fine effervescenza. La texture setosa è ravvivata da un'acidità brillante che porta un perfetto equilibrio. Il finale è pulito, fragrante e persistente, con echi di fiori e leggere sfumature mielate. Provatelo con una classica crostata di frutta fresca, dove la dolcezza del vino sposa alla perfezione la pasticcERIA secca, come i tradizionali amaretti piemontesi. Se volete osare un abbinamento da veri intenditori, servitelo insieme a dei formaggi erborinati.

La cantina G.D. Vajra è un gioiello delle Langhe. Situata nella frazione Vergne del borgo di Barolo, fondata e gestita con dedizione dalla famiglia Vajra, è un esempio di come passione, cura e competenza possano dar vita a vini di altissimo livello. La tenuta si estende su 60 ettari e comprende vigneti situati in tutti i cru di prestigio come Bricco delle Viole, Costa di Rose e Ravera. Dal 2009 Vajra gestisce anche i vigneti della proprietà Luigi Baudana a Serralunga d'Alba, nelle località Ceretta e Baudana. La famiglia adotta un approccio meticoloso sia in vigna che in cantina, valorizzando le peculiarità di ogni vitigno. Ogni grappolo è raccolto a mano e vinificato separatamente. Questo impegno si riflette in vini che esaltano i caratteri del territorio e la bellezza della zona, trasmettendo al bicchiere un'assaggio tutto setoso e avvincente. Il risultato è un vino dal carattere luminoso e invitante, con una spuma fine e invitante. Al naso si apre con un bouquet di pera, albicocca e fiori d'arancio. Il profilo olfattivo viene sollevato da delicate note di sambuco e petali bianchi, con sfumature sottili di miele d'acacia che conferiscono una piacevole profondità. In bocca l'assaggio è cremoso ma elegantissimo, vivace e succoso. I sapori di pere mature e frutti bianchi si sviluppano accanto a toni floreali vibranti e a una dolcezza delicata, mai stucchevole, sostenuta da una fine effervescenza. La texture setosa è ravvivata da un'acidità brillante, che porta un perfetto equilibrio. Il finale è pulito, fragrante e persistente, con echi di fiori e leggere sfumature mielate.

La Vigna

Terreno calcareo

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Piemonte

Uve 100% Moscato Bianco

Gradazione 5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 1 anno

Abbinamento Aperitivo, Dopo cena

Vinificazione

La famiglia Vajra ha sempre creduto nell'offrire al consumatore un vino di alta qualità. Per questo ha sempre creduto nell'offrire alle uve qualche giorno in più sulla vite. Questo gesto di grande pazienza e fiducia ripaga il vino con una profondità e un carattere davvero straordinari, lontani dalle produzioni industriali. Nasce dalla vinificazione in purezza di uve Moscato Bianco. Questo vitigno storico e aromatico esprime qui la sua massima purezza, trovando nel microclima astigiano il suo habitat ideale. Il metodo di produzione è curato nei minimi dettagli per imprigionare la freschezza nel bicchiere. La vendemmia inizia a fine agosto e si protrae fino alla fine di settembre, con ogni parcella raccolta nel momento ideale. Le uve vengono pressate delicatamente e la fermentazione avviene in piccoli lotti durante tutta la stagione, preservando in ogni bottiglia gli aromi più vivi e avvincenti del frutto. Nel calice il vino si offre con una veste luminosa e una spuma fine e invitante. Al naso si apre con un bouquet di pera, albicocca e fiori d'arancio. Il profilo olfattivo viene sollevato da delicate note di sambuco e petali bianchi, con sfumature sottili di miele d'acacia che conferiscono una piacevole profondità. In bocca l'assaggio è cremoso ma elegantissimo, vivace e succoso. I sapori di pere mature e frutti bianchi si sviluppano accanto a toni floreali vibranti e a una dolcezza delicata, mai stucchevole, sostenuta da una fine effervescenza. La texture setosa è ravvivata da un'acidità brillante, che porta un perfetto equilibrio. Il finale è pulito, fragrante e persistente, con echi di fiori e leggere sfumature mielate.

Sensazioni

Il Moscato d'Asti DOCG 2025 si apre con un bouquet di pera, albicocca e fiori d'arancio. Il profilo olfattivo viene sollevato da delicate note di sambuco e petali bianchi, con sfumature sottili di miele d'acacia che conferiscono una piacevole profondità. In bocca l'assaggio è cremoso ma elegantissimo, vivace e succoso. I sapori di pere mature e frutti bianchi si sviluppano accanto a toni floreali vibranti e a una dolcezza delicata, mai stucchevole, sostenuta da una fine effervescenza. La texture setosa è ravvivata da un'acidità brillante, che porta un perfetto equilibrio. Il finale è pulito, fragrante e persistente, con echi di fiori e leggere sfumature mielate.

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