



ACQUISTATO IL

"Scrapona" Moscato Asti DOCG Collezione di Famiglia 2022



Svinando

Profumi fruttati e freschezza minerale

C'è un angolo di Piemonte dove i filari sono così verticali che i contadini del posto, per lavorarli, dovevano letteralmente arrampicarsi. Proprio da questa fatica d'altri tempi, che in dialetto locale diventa il verbo "scraponare", prende il nome un vigneto leggendario che oggi regala una delle espressioni più sorprendenti della regione. Ma procediamo con ordine. Siamo a Strevi, nella celebre Valle Bagnario, una culla d'eccellenza per la viticoltura dell'Alto Monferrato. Qui il vigneto Scrapona gode di una posizione magica, baciato da un'esposizione ottimale a sud-ovest e radicato su terreni composti prevalentemente da marne e sabbie. Questo specifico microclima, caratterizzato da ottime escursioni termiche, permette alle uve di accumulare una complessità aromatica straordinaria. Questa Collezione di famiglia nasce dalla vinificazione in purezza di uve Moscato Bianco. Le uve, coltivate in regime biologico, vengono accuratamente selezionate e raccolte a mano per garantire l'integrità totale del frutto. Vengono quindi lasciate appassire lentamente per concentrare zuccheri, aromi e complessità. Dopo una pressatura soffice, la fermentazione avviene lentamente a temperatura controllata per preservare integrità aromatica ed equilibrio gustativo. Il vino matura poi per alcuni mesi prima dell'affinamento in bottiglia, sviluppando maggiore profondità, eleganza e intensità aromatica senza perdere freschezza varietale. Nel calice si presenta con un colore giallo paglierino luminoso che sfuma verso caldi riflessi dorati. Al naso esplode un bouquet fragrante e raffinato, dove la spiccata nota floreale si intreccia a sentori nitidi di albicocca, pera e accenni di frutti tropicali. In bocca è una vera rivelazione. Il sorso è dolce ma mai stucchevole, sostenuto da una spina dorsale fresca e minerale che pulisce il palato in modo magistrale.

Marengo è una bella azienda situata nell'Alto Monferrato, precisamente a Strevi, un borgo piemontese dove la viticoltura è un'arte antica, scandita da colline ripide e dai caratteristici calanchi bianchi, terreni ricchi di calcare e marna che regalano ai vini una sapidità e un'eleganza olfattiva inconfondibili. Fondata all'inizio del Novecento, la cantina Marengo è una splendida realtà a conduzione familiare che ha saputo traghettare la tradizione locale nel futuro. Tutto ha inizio con l'intuizione di Michela Marengo, che insieme alle sorelle Patrizia e Doretta, ha preso le redini dell'azienda trasformandola in un punto di riferimento per la valorizzazione dei vitigni autoctoni del territorio. Oggi la tradizione continua con la stessa passione, unendo l'esperienza delle generazioni passate a una visione moderna, dinamica e profondamente rispettosa della terra. La filosofia di Marengo mette al centro la biodiversità e la sostenibilità e lasciate appassire lentamente per concentrare zuccheri, aromi e complessità. I vigneti sono trattati come un vero e proprio ecosistema vitale: si prediligono lavorazioni meccaniche e l'inerbimento controllato tra i filari per preservare la salute del suolo e la vitalità delle viti. In cantina lo stile è improntato alla massima pulizia e precisione. Le vinificazioni sono mirate a proteggere il corredo aromatico primario dell'uva, evitando l'uso invasivo del legno, non sovrastare l'anima originaria del vitigno.

Le uve Moscato vengono raccolte manualmente e lasciate appassire lentamente per concentrare zuccheri, aromi e complessità. Dopo una pressatura soffice, la fermentazione avviene lentamente a temperatura controllata per preservare integrità aromatica ed equilibrio gustativo. Il vino matura poi per alcuni mesi prima dell'affinamento in bottiglia, sviluppando maggiore profondità, eleganza e intensità aromatica senza perdere freschezza varietale. In bocca è una vera rivelazione. Il sorso è dolce ma mai stucchevole, sostenuto da una spina dorsale fresca e minerale che pulisce il palato in modo magistrale.

La Vigna

Terreno Marne calcaree e terreni argilloso-sabbiosi ricchi di minerali

Esposizione Sud-ovest, Sud-est

Allevamento Guyot

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo dolce

Provenienza Piemonte

Uve 100% Moscato Bianco

Gradazione 11% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Dopo cena

Vinificazione Le uve Moscato vengono raccolte manualmente

Sensazioni

Colore dorato. Vino dolce intenso ed elegante, con profumi avvolgenti di albicocca disidratata, pesca sciroppata, miele d'acacia, scorza d'arancia candita e delicate note di savia e fiori appassiti. Al palato è fresco, vellutato e armonioso, sostenuto da una fresca vena acida che dona equilibrio e grande piacevolezza di beva. Il finale è lungo, aromatico e raffinato, con persistenti richiami agrumati e speziati.

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