ACQUISTATO IL .....

"Scrapona" Moscato Asti DOCG Collezione di Famiglia 20222022



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.

Marenco 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 Marenco è una splendida realtà a conduzione familiare che ha saputo traghettare la tradizione locale nel futuro. Tutto ha inizio con l'intuizione di Michela Marenco, 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 Marenco mette al centro la biodiversità e la sostenibilità ambientale. 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 per non sovrastare l'anima originaria del vitigno.

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 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.
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 salvia e fiori appassiti. Al palato è ricco, 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.

© 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