ACQUISTATO IL .....

# "Scrapona" Moscato d'Asti DOCG 2025 2025

## Mineralità e profumi esotici




Lo Scrapona di Marenco non è il solito vino dolce da fine pasto, ma una vera spremuta di territorio, capace di capovolgere ogni vostra certezza sul mondo dei vini aromatici. Siamo a Strevi, nella suggestiva Valle Bagnario, un angolo dell'Alto Monferrato dove la viticoltura è una faccenda seria che si tramanda da generazioni. Qui i terreni marnosi e sabbiosi, uniti a un'esposizione ottimale a sud-ovest, creano un microclima magico per la maturazione delle uve. Il nome stesso del vigneto, Scrapona, evoca la fatica dei contadini nel lavorare queste colline così ripide, dove ogni singolo grappolo richiede dedizione. Piantato nel 1996 recuperando il legno delle vecchie viti storiche della tenuta, questo appezzamento beneficia di escursioni termiche pazzesche. Il risultato è un'intensità aromatica che altrove sognano soltanto. Moscato Bianco al 100%, l'uva aromatica per eccellenza della regione, il metodo produttivo di Marenco esalta la purezza del frutto attraverso una raccolta rigorosamente manuale e un'attenta selezione dei grappoli. In cantina si procede con una pigiatura soffice e la filtrazione del mosto. La fermentazione avviene a temperatura controllata in vasche d'acciaio, dove la presa di spuma naturale avviene senza alcuna aggiunta di zuccheri esterni. Questo processo permette di imprigionare una spuma fine e una gradazione alcolica contenuta, intorno ai 5 gradi. Veste giallo paglierino luminosa, con brillanti riflessi che tendono al dorato, al naso emergono nitidi i sentori floreali, la pera, l'albicocca e una scia di frutti tropicali. In bocca colpisce la sua consistenza setosa e l'equilibrio magistrale. La dolcezza è netta ma mai stucchevole, complice una vibrante spina dorsale acida e minerale che pulisce la bocca e chiama subito un altro sorso. Potete provarlo con i tradizionali amaretti piemontesi o con i dolci a base di nocciole, dove la moderata alcolicità supporta la grassezza della frutta secca. Se però volete osare un accostamento da veri intenditori, servitelo freddissimo con formaggi freschi a pasta molle o con una frittura leggera: la bollicina e la freschezza sgrassano il palato alla perfezione.

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

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Marne calcaree e terreni sabbiosi ricchi di minerali |
| **Esposizione** | Sud-ovest, Sud-est |
| **Allevamento** | Guyot tradizionale piemontese |
| **Densità imp.** | |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino bianco fermo dolce |
| **Provenienza** | Piemonte |
| **Uve** | 100% Moscato Bianco |
| **Gradazione** | 5% vol |
| **Temp. Servizio** | 12 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 3 anni |
| **Abbinamento** | Aperitivo, Dopo cena |
| **Vinificazione** | Le uve vengono selezionate manualmente nel cru Scrapona, una delle parcelle storiche più vocate della cantina. Dopo una pressatura soffice e chiarifica naturale del mosto, la fermentazione avviene lentamente in autoclave a temperatura controllata. Il processo fermentativo viene interrotto tramite filtrazione al raggiungimento di circa 5–5,5% vol. per preservare zuccheri naturali, aromi varietali e fine effervescenza. Nessuna aggiunta di zuccheri: il vino è certificato biologico. |
| **Sensazioni** | Colore giallo paglierino tendente al giallo oro. Moscato aromatico e raffinato. Al naso sprigiona intensi profumi di pesca bianca, albicocca, lime, salvia, fiori d'arancio e uva fresca. Al palato è dolce ma mai pesante, fresco, elegante e perfettamente equilibrato da una vibrante acidità che rende il sorso scorrevole e molto invitante. Il finale è aromatico, pulito e di grande finezza. |

originaria del vitigno.

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