



ACQUISTATO IL

"Scrapona" Moscato d'Asti DOCG 2025

2025



Svinando

Mineralità e profumi esotici

Lo Scrapona di Marengo 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 Marengo 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 frittata leggera: la bollicina e la freschezza sgrassano il palato alla perfezione.

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 vigni 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 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 spingono 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