

MOSCATO D'ASTI DOCG

Righeij

Vino bianco frizzante, dolce e aromatico ottenuto con uve moscato bianco. Fresco e fragrante è caratterizzato da profumi fruttati ed intensi, che ricordano il sapore dell'uva. Si abbina bene a tutti i tipi di dolci.

CARATTERISTICHE VIGNETO

Collocazione: Comune di Neviglie;

Vigneto: Righey;

Vitigno: moscato bianco;

Altitudine: 450 m.s.l.m.;

Esposizione: Sud-Ovest;

Origine geologica¹: Formazione di Lequio - alternanza di arenarie più o meno cementate, sabbie e marne compatte;

Tipo di suolo²: Typic Ustorthent, fini e calcarei, dei versanti collinari;

Anno d'impianto: 1965;

Densità d'impianto: 4000 ceppi di vite/ha superficie;

Forma di allevamento: controspalliera;

Sistema di potatura: Guyot;

Resa produttiva in uva: 10000 kg di uva/ha superficie;

Resa produttiva in vino: 7500 L vino/ha di superficie.

VINIFICAZIONE

L'uva è raccolta entro la prima decade di settembre.

Arrivata in azienda è diraspata, pigiata, raffreddata ad una temperatura di 10-13 °C e inviata nella pressa per separare le bucce dal mosto. Quest'ultimo è poi lasciato un paio di giorni in vasche di acciaio inox, alla temperatura di 13 °C, per permettere il deposito e la separazione del torbido. Il mosto limpido è infine filtrato e stoccato, sempre in serbatoi di acciaio inox, a 0 °C.

Prima dell'imbottigliamento il mosto è immesso in autoclavi e inoculato con lieviti selezionati. Qui, con il metodo Martinotti-Charmat, avviene la parziale fermentazione degli zuccheri e la presa di spuma.

Infine, dopo una chiarifica, è imbottigliato (imbottigliamento isobarico) con una sovrappressione di anidride carbonica non superiore a 1.7 bar.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Spuma: fine e persistente;

Colore: giallo oro con riflessi verdolini;

Odore: ricco ed intenso con note di salvia, rosmarino, miele e fiori d'arancio;

Sapore: dolce e fragrante. L'acidità è ben equilibrata e l'anidride carbonica esalta le sensazioni retronasali che ricordano il sapore dell'uva.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

La ricchezza e la fragranza di aromi fanno del Moscato d'Asti Righeij il vino ideale per l'abbinamento con tutti i tipi di dolci.

Temperatura di servizio: 12 °C



¹ A.V.V. Carta geologica d'Italia 1:100.000;

² IPLA, 2007. Carta dei Suoli del Piemonte 1:250.000