

## MOSCATO D'ASTI DOCG

«Quando nonno Egio comprò la cascina di Bubbio, la famiglia di mamma Rosanna era molto povera. Quella casa era un sogno e un investimento coraggioso, ma aveva i buchi nel tetto. Eppure, in pochi anni, il loro Moscato divenne così richiesto che i nonni riuscirono a pagare presto l'intero mutuo. Oggi ne preserviamo l'anima tradizionale con tecniche moderne, partendo dalle stesse uve.» – Cristina e Stefano Barberis



### IN VIGNA

**Uve:** 100% Moscato.

Le viti crescono su suoli tufacei esposti a sud, a circa 230 metri di altitudine. Allevamento a Guyot con densità di 4.000 ceppi/ha. La vendemmia avviene nella seconda decade di ottobre.



### IN CANTINA

Dopo la macerazione pellicolare di circa 15-20 ore in pressa pneumatica per estrarre al meglio gli aromi primari, si avvia la fermentazione alcolica a temperatura controllata fino allo svolgimento di 5-5,5% vol. di alcol. Dopo filtrazione sterile il vino viene imbottigliato e stoccato in locali appositi, a una temperatura ideale per preservarne a lungo la freschezza.



### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Aspetto:** giallo paglierino con riflessi dorati.

**Naso:** profumi aromatici intensi con note di salvia, scorza d'arancia, canditi, lime.

**Palato:** brioso, leggiadro e delizioso; perfetto equilibrio tra acidità e zuccheri.



### ABBINAMENTI

Sfatiamo qualche mito: puoi abbinarlo anche al salato; ottimo d'annata, ma se atteso qualche anno rivela una sorprendente evoluzione.

**In Piemonte:** merenda sinoira con Roccaverano DOP e salame cotto, torta di nocciole. **In Italia:** acciughe fritte con la maionese, crostata di albicocche, amaretti, panettone, pandoro. **Nel mondo:** sushi e sashimi, pollo tandori, kebab.

8 - 10

750 ml 5 %