




CASCINA
BOSCHETTI
Gomba
Azienda Agricola
Barolo . Italia

Piemonte Moscato DOC

Il Vigneto

Ubicazione: Santa Vittoria d'Alba (Cuneo).
Posizione: altitudine di 340 m. s.l.m., esposizione sud.
Terreno: argilloso calcareo.

La vite

Vitigno: Moscato Bianco 100%, vendemmia manuale, con selezione dei grappoli.
Potatura: Guyot.
Densità: 4.400 viti ad ettaro.

L' Annata 2017

Sarà ricordata per l'andamento climatico caldo ed in modo particolare per le scarse precipitazioni. Inverno mite con poca neve e primavera con temperature sopra la media. A fine aprile le gelate che hanno causato danni altrove qui hanno riguardato solo i fondovalle e le colline più fredde. Dal mese di maggio è iniziato un lungo periodo di bel tempo. Le temperature massime registrate durante i mesi estivi sono state sopra la media ma a differenza di altre annate calde, abbiamo avuto notti più fresche. A partire dalla prima settimana di settembre le temperature sono scese sensibilmente e si è potuto notare un andamento più vicino alle medie stagionali con sbalzi termici importanti tra il giorno e la notte.
Vendemmia l'ultima settimana di Agosto.

Il Vino

Vinificazione: pressatura soffice, raffreddamento e filtrazione per fermare la fermentazione. Successiva fermentazione a temperatura controllata fino al raggiungimento del grado alcolico desiderato. Raffreddamento per fermare la fermentazione conservando oltre il 50% degli zuccheri naturali dell'uva ed imbottigliamento.
Colore: giallo paglierino con leggeri riflessi dorati.
Profumo: aromatico, caratteristico, intenso e fragrante.
Sapore: fresco, dolce, aromatico con sentori di miele e frutta.

Servizio

Servire ad una temperatura di 8 °C.

Abbinamento

Crostate di frutta o confettura, frutta sciroppata, dolci a cucchiaio, torte con creme, allo yogurt, alle mandorle e nocciole. Da provare anche con robiola di Roccaverano o con le ostriche