



ASTR - *Moscato d'Asti*

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Le vigne

Il Moscato bianco, così è il nome con cui viene definita ufficialmente la varietà di uva a bacca bianca maggiormente coltivata in Piemonte, vede nella nostra regione la sua maggior fama nell'area ricompresa tra le provincie di Asti, Cuneo ed Alessandria. I vigneti per la produzione di ASTR Docg sono localizzati per la quasi totalità attorno al comune di Canelli, centro storico per la produzione di Moscato della provincia Astigiana.

Il pH del terreno si attesta a valori di circa 8, in quanto i suoli sono di tipo calcareo, con presenza discreta di argilla e sabbia in percentuali pressoché uguali. Il Moscato bianco predilige maggiormente esposizioni di Est ed Ovest, permettendogli in questo modo di salvaguardare sino alla data della vendemmia la propria aromaticità. La forma di allevamento tipica adottata è la spalliera alta, mentre il sistema di potatura è il Guyot con capo a frutto piuttosto ricco in gemme (8 - 12 gemme).

Le fasi fenologiche

Il germogliamento, avviene solitamente dopo la seconda decade di aprile, mentre per la fioritura dobbiamo attendere sino alla prima decade di giugno. Le bacche iniziano a cambiare il loro colore nel mese di agosto, arrivando alla completa invaiatura normalmente verso la metà di agosto.

La maturazione

La vendemmia avviene generalmente nei primi giorni di settembre. Il Moscato bianco, avendo un grappolo molto serrato, preferisce le annate poco piovose, mediamente calde e soleggiate, caratteristiche che permettendo di portare a maturità l'uva. Durante la fase di maturazione è importantissimo evitare il più possibile di esporre i grappoli alla luce diretta del sole, preservando in questo modo il tipico aroma delle bacche.

La vinificazione

Viene effettuata una pigiatura soffice delle bacche appena diraspate, e dopodiché viene eseguita la pressatura. Dopo una decantazione statica del mosto e quindi una pulizia di questo, vengono inoculati i lieviti, favorendo l'avvio della fermentazione alcolica all'interno di un contenitore a pressione. La fermentazione avviene infatti in autoclave, e raggiunto il tenore di alcol idoneo ad avere un prodotto di qualità, la fermentazione viene bloccata tramite refrigerazione.

In questo modo il vino imbottigliato conserverà dopo la sua filtrazione sia parte dell'anidride carbonica, ottenuta durante la fermentazione che lo renderà vivace, sia la dolcezza dovuta agli zuccheri residui dell'uva non trasformati in alcol (glucosio + fruttosio).

La degustazione ASTR

La tonalità di base è il giallo paglierino scarico. Al naso si caratterizza da leggere sensazioni fruttate legate all'albicocca ed alla pesca ed un timido sentore di salvia. Un vino che esalta al massimo le proprie caratteristiche se bevuto entro l'anno successivo alla vendemmia. ASTR è in netta armonia tra il suo corpo, la sua acidità, l'alcol di 5% vol. ed il suo residuo zuccherino naturale. In bocca si presenta equilibrato, vivace e fresco.