



Tenuta
Olim Bauda

Moscato d'Asti DOCG "Centive"



Vitigno: Moscato 100%.

Epoca vendemmia: La selezione delle uve si svolge generalmente tra la fine di Agosto e l'inizio di Settembre.

Note degustative: tipico il colore giallo paglierino. Il bouquet intenso è tipicamente aromatico, dona sensazioni floreali e fruttate, con note di salvia, fiori di sambuco e agrumi. Al gusto si presenta fresco e fragrante, anche grazie al giusto equilibrio tra dolcezza e acidità. Il fine sviluppo di anidride carbonica lo rende delicatamente cremoso e gli dona un finale persistente ed elegante.

Vinificazione: dopo una permanenza sulle bucce di pochissime ore a bassa temperatura, il mosto viene separato e sottoposto ad una prima filtrazione per illimpidirlo. La fermentazione avviene in "autoclavi" a temperature piuttosto basse e per un periodo che va dai 20 ai 30 giorni circa. Durante la fermentazione avviene la presa di spuma. Per interrompere la fermentazione il mosto viene quindi raffreddato ulteriormente e microfiltrato per l'imbottigliamento, che avviene già entro Novembre a due mesi alla vendemmia

Commercializzazione: inizia entro la fine di novembre nello stesso anno della vendemmia. Ma si esprime al meglio dopo i primi mesi di vita.

Servizio: 8/10°C

Ah... questo sconosciuto... pensiamo di sapere tutto sul moscato ed invece non siamo che all'inizio. Sembra che una volta il moscato si consumasse dopo un periodo di invecchiamento in bottiglia che avveniva nelle cantine sotterranee. Allora ci siamo fatti tentare... Risultato? E' vero! E' davvero interessante stappare un buon Moscato d'Asti dopo 5/6 anni dal suo imbottigliamento !!! Provare per credere. Dino, Gianni e Diana