BANFI
Piemonte

Sciandor

Moscato d'Asti DOCG

2024

VARIETÀ

Moscato bianco

DESCRIZIONE

Un vino dal carattere morbido e vivace che reinterpreta la tradizione piemontese del Moscato, riuscendo ad esprimerne tutta la tipica dolcezza e aromaticità.

Dopo due annate particolarmente scarse di precipitazioni , ad inizio anno l'annata 2024 si presentava a rischio per la sopravvivenza dei vigneti. Il clima è radicalmente cambiato a fine febbraio presentando le prime piogge accompagnate temperature ambientali che rimanevano sopra la media del periodo invernale.
L'elevata quantità di acqua (circa 800 mm di pioggia nei primi sette mesi) ha comportato una elevata aggressività dei patogeni fungini, soprattutto peronospora e in alcuni casi anche oidio.
Il risultato produttivo è stato fortemente influenzato dalla pressione dei patogeni e dalla capacità che hanno avuto le aziende nel gestire la vegetazione e la difesa della coltura. Nonostante l'annata sia stata pessima dal punto di vista meteorologico; grazie all'esperienza ed alla tempestività dei trattamenti in vigna dei viticoltori, sono stati ottenuti vini di buona qualità, molto fini ed eleganti.

Colore giallo paglierino con lievi riflessi dorati.
Profumo aromatico, varietale tipico del moscato con sentori di fiori di acacia, pesca bianca e salvia.
Sapore dolce, fresco, di buona struttura; con sentori di miele e sensazioni finali di agrumi canditi.

Vino da dessert che accompagna egregiamente gli amaretti tradizionali della zona del basso Piemonte e la piccola pasticceria.

NOTE TECNICHE

Suolo: calcareo-limoso con marne tufacee grigio azzurre

Sistema di allevamento: Guyot
Densità d'impianto: 4500 cp/ha.
Resa per ettaro: 90 q/ha.

Fermentazione: a temperatura controllata (16°) in tini in acciaio.

Alcol: 5,1%
Zuccheri residui: 142 g/l

Temperatura di servizio suggerita: 8 -10°C

Prima annata prodotta: 2012

FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l