

MOSCATO D'ASTI DOCG

Righeij

Vino bianco frizzante, dolce e aromatico ottenuto con uve Moscato bianco. Fresco e fragrante è caratterizzato da profumi fruttati ed intensi, che ricordano il sapore dell'uva stessa.

CARATTERISTICHE VIGNETO

Vitigno: Moscato bianco;
Altitudine: 450 m.s.l.m.;
Esposizione: Sud-Ovest;
Origine geologica¹: Formazione di Lequio - alternanza di arenarie più o meno cementate, sabbie e marne compatte;
Tipo di suolo²: Typic Ustorthent, fini e calcarei, dei versanti collinari;
Anno d'impianto: 1965;
Densità d'impianto: 4000 ceppi di vite/ha superficie;
Forma di allevamento: controspalliera;
Sistema di potatura: Guyot;
Resa produttiva in uva: 10000 kg di uva/ha superficie;
Resa produttiva in vino: 7500 L vino/ha di superficie.

VINIFICAZIONE

L'uva è raccolta entro la prima decade di settembre. Arrivata in azienda è diraspata, pigiata, raffreddata ad una temperatura di 10-13 °C e inviata nella pressa per separare le bucce dal mosto. Quest'ultimo è poi lasciato un paio di giorni in vasche di acciaio inox, alla temperatura di 13 °C, per permettere il deposito e la separazione del torbido. Il mosto limpido è infine filtrato e stoccato, sempre in serbatoi di acciaio inox, a 0°C. Prima dell'imbottigliamento il mosto è immesso in autoclavi e inoculato con lieviti selezionati. Qui, con il metodo Martinotti, avviene la parziale fermentazione degli zuccheri e la presa di spuma. Infine, dopo una chiarifica, il Moscato d'Asti DOCG Righeij è messo in bottiglia attraverso imbottigliamento isobarico, in modo da trasferire in bottiglia la vivacità presente in autoclave e, quindi, pronto per la commercializzazione. La sovrappressione in bottiglia, al momento del consumo, non supera mai i 2 bar.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Perlage: fine e persistente;
Colore: giallo paglierino chiaro;
Odore: caratteristico e fragrante, con note di erbe aromatiche e floreali;
Sapore: aromatico, dolce, caratteristico e vivace. L'acidità è ben equilibrata e l'anidride carbonica esalta le sensazioni retronasali che ricordano il sapore dell'uva.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

La ricchezza e la fragranza di aromi fanno del Moscato d'Asti DOCG Righeij il vino ideale per l'abbinamento con tutti i tipi di dolci e frutta fresca, ma anche formaggi invecchiati.
Temperatura di servizio: 12 °C



¹ A.V.V. Carta geologica d'Italia 1:100.000;

² IPLA, 2007. Carta dei Suoli del Piemonte 1:250.000