



ENRICO SERAFINO
1878



BLACK

Moscato d'Asti docg 2021

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino chiaro con riflessi dorati.

NASO: inconfondibile, fragrante come nessun altro vino, con aromi varietali tipici dell'uva Moscato, sentori di rosa, geranio, agrumi, salvia e miele.

PALATO: ampio, fresco, elegante e con un buon equilibrio tra dolcezza e acidità, morbido con delizioso lungo finale fruttato e minerale. Incredibile e perfetta corrispondenza naso-palato.

ABBINAMENTI

Un partner eccellente per i dolci, formaggi e foie gras. Perfetto anche fuori pasto come bevanda rinfrescante.

CARATTERE

Giovane	● ○ ○ ○ ○ ○	Affinato
Leggero	○ ○ ● ○ ○ ○	Corposo
Dolce	● ○ ○ ○ ○ ○	Secco
Acciaio	● ○ ○ ○ ○ ○	Legno

Temperatura di servizio
7 - 8 °

Enologo
Paolo Giacosa

Zone vigneti
Santo Stefano Belbo, Mango

Uvaggio
100% Moscato Bianco

Vendemmia
100% manuale

Alcool
5,5% - 130 g/L zucchero residuo



TRATTAMENTO UVE

I grappoli sono selezionati a mano sul tavolo vibrante e raffreddati con neve carbonica per evitarne l'ossidazione e ridurre considerevolmente l'uso di solfiti. In seguito, questi sono sottoposti alla pressatura soffice. L'intero processo si svolge senza l'utilizzo di coclee al fine di trattare le uve nel modo più delicato possibile.

VINIFICAZIONE

La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata e viene interrotta per mantenere gli zuccheri e gli aromi naturali dell'uva. La seconda fermentazione in autoclave permette al vino la presa di spuma.

Longevità
5 anni

Esposizione
S, SO

Età viti
10 - 25 anni

Terreno
Argilloso-limoso

Sistema di allevamento
Guyot

Pratiche di viticoltura
Sostenibile

ANNATA 2021

L'annata inizia con un inverno mite e prolungato con scarse precipitazioni. Ai primi di aprile è iniziato il germogliamento seguito da alcune gelate, con temperature sotto la media e piogge ben distribuite. Maggio è stato fresco e con piogge frequenti. Giugno e luglio sono stati caldi e con scarse precipitazioni. In agosto non si sono avute ondate di calore. La vendemmia è iniziata il 23 agosto con la prima parcella di Alta Langa ed è proseguita a ritmo regolare con tutte le altre uve. Le rese per ettaro sono state inferiori alla media. Le uve raccolte si presentavano sane e con parametri di maturazione perfetti e sorprendentemente equilibrati in acidità.

LA DIFFERENZA È

Black Moscato d'Asti mantiene inalterato l'insieme degli aromi inconfondibili delle uve, aggiungendo la complessità dovuta alla vendemmia parzialmente tardiva.

Grazie al basso contenuto alcolico questo delizioso vino vivace è piacevolmente facile da bere e particolarmente indicato come bevanda rinfrescante estiva, con formaggi stagionati e con il foie gras.