



VALDISERRE

Moscato d'Asti D.O.C.G.

I VANTAGGI DEL TERROIR SUL VINO

Intensità olfattiva associata ad elegante bilanciamento tra dolcezza, mineralità e freschezza gustativa conseguenza della più tardiva maturazione ottimale che conserva e sviluppa al meglio gli aromi preservando l'acidità.

VIGNETO

6500 ceppi ad ettaro

ETÀ

60 anni

ESPOSIZIONE

Sud/est, sud, sud/ovest

UVE IMPIEGATE

Moscato bianco

RESA IN QUINTALI

60 per ettaro

VINIFICAZIONE E IMBOTTIGLIAMENTO

Diraspigiatura e pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata per la presa di spuma. Raggiunti i 5 gradi alcolici svolti la fermentazione viene bloccata con il freddo e si procede alla stabilizzazione tartarica nonché al successivo imbottigliamento sterile.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Questo Moscato, concepito e vinificato nella versione frizzante, vuole esprimere al meglio il patrimonio aromatico tipico di questo antichissimo vitigno, preservandone la delicatezza e la sottigliezza dei profumi originari. Da qui una fermentazione a temperatura strettamente controllata ed una presa di spuma in grado di non prevaricare, con l'impatto carbonico, l'esilità e l'estrema fragranza dell'insieme. Alla vista si presenta in tutta la sua spumeggiante giosità di un bel colore giallo paglierino scarico, con leggeri riflessi verdolini che fanno presagire già al primo esame la sua giovinezza e la sua esuberanza. All'esame olfattivo denota una notevole fragranza, molto ben integrata e fusa con le note terpeniche, che ne esalta i classici e tipici sentori agrumati. Molto eleganti sono altresì le note di fiori bianchi e quelle muschiate, che rimandano anch'esse con esattezza alle classiche espressioni varietali. Alla beva si presenta con una netta freschezza egregiamente contrapposta alle componenti zuccherine e gliceriche. Acidità ancor più rimarcata dal fatto che il finale gustativo, peraltro decisamente lungo per un Moscato, vede quasi interrompersi l'effetto degli zuccheri per lasciare il posto ad una salivazione calibrata e piacevolissima.

ABBINAMENTI

Piacevole non solo con le classiche preparazioni di fine pasto (quali ad esempio i classici dolci a pasta lievitata o quelli fritti) bensì con salumi dalla buona dolcezza in termini di grassi e dal leggero impatto salato, così come spume delicate e cremose. I premi conseguiti dal Valdiserre a livello internazionale (nella fattispecie al concorso mondiale Muscats du Monde) comprovano il pregio e l'universalità oramai acquisiti da questo vino.

DATI ANALITICI

Vedi analisi sul sito

www.isolabelladellacroce.it



Isolabella della Croce

BORGO ISOLABELLA S.S.

regione Caffi, 3 - 14051 LOAZZOLO (AT) - Italia

Tel. +39.0144.87166 - fax +39.0144.857303

www.isolabelladellacroce.it - info@isolabelladellacroce.it

VALDISERRE

Moscato d'Asti D.O.C.G.

THE INFLUENCE OF THE TERROIR

An intense bouquet combined with an elegantly balanced sweet, mineral and fresh taste, the result of a later optimum ripening that best conserves and develops the bouquet, preserving the acidity.

DENSITY

6500 vines per ha.

AVERAGE VINE AGE

60 years

ASPECT

Southeast, South, Southwest

GRAPE VARIETY

Moscato Bianco

YIELD

6 tonnes per ha.

VINIFICATION AND BOTTLING

Destemming, soft crushing and pressing, fermentation at a controlled temperature to assist the second fermentation. When the alcohol level reaches 5°, the temperature is reduced and fermentation blocked. Tartaric stabilisation is then performed and the wine bottled under sterile conditions.

TASTING NOTES

The aim of this Moscato, which is vinified as vino frizzante (semi-sparkling wine), is to express as best as possible the aromatic bouquet typical of this ancient variety, and preserve the subtle aromas inherent to the grape. Whence fermentation at a strictly controlled temperature and a second fermentation delicate enough that the subtle, extremely fragrant bouquet is not overpowered by the carbon dioxide produced. The wine is pale straw yellow in colour with lively effervescence and faint green highlights that belie its youth and vivacity. Highly aromatic nose that combines well with the terpenes, which enhance the characteristic citrus aromas. Elegant blossom and musk notes, which are also highly typical of the variety. In the mouth, the wine is frankly zesty, which provides a pleasant counterbalance for its sweetness and glyceric content. This acidity is all the more noticeable in the finish, which is particularly long for a Moscato, as the sweet sensation is almost entirely superseded by a refreshing desire to salivate.

SERVING SUGGESTIONS

A pleasing accompaniment to traditional desserts such as yeast and fried cakes but also with "sweetish" cured meats (due to their high fat content and low salt content) and light and creamy mousses. The international prizes won by Valdiserre, including the world Muscats du Monde competition, prove this wine's prestigious and universal nature.

ANALYTICAL DATA

See analysis on website www.isolabelladellacroce.it

DIE VORTEILE DES ANBAUGEBIETES FÜR DEN WEIN

Intensiver Duft und elegante Ausgewogenheit von Süße, Mineralität und geschmacklicher Frische, was eine Folge der optimalen späteren Reifung ist, dank derer die Aromen aufs Beste bewahrt und entfaltet werden, aber auch die Säure beibehalten wird.

WEINBERG, PFLANZDICHTHE

6500 Rebstöcke/Hektar

ALTER

60 Jahre

LAGE

Süd-Ost, Süd, Süd-West

REBSORTE

Weißer Muskateller-Rebe

JAHRESPRODUKTION IN DOPPELZENTNERN

60/Hektar

WEINBEREITUNG UND ABFÜLLUNG

Entrappung und sanfte Pressung, Gärung bei kontrollierter Temperatur für die Perlage-Technik. Nach Erreichen von 5 Alkoholgraden wird die Gärung durch Kühlen abgebrochen, danach Weinstein-Stabilisierung und sterile Abfüllung in Flaschen.

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Dieser in der Frizzante-Version (perlend) konzipierte und bereite Muskatwein will das typische aromatische Potential dieser sehr alten Rebe in höchster Vollendung ausdrücken und dabei ihre ursprünglichen zarten und subtilen Duftnoten wahren. Daher werden die Gärung bei streng kontrollierter Temperatur und die Perlage-Technik so durchgeführt, dass Zartheit und Bukett nicht von der Kohlensäure überdeckt werden. Bei der Betrachtung präsentiert sich der Wein in seinem ganzen schäumenden Überschwang und in einer schönen, blass strohgelben Farbe mit leicht grünlichen Reflexen, die schon bei der ersten Prüfung seine Jugendlichkeit und seine Fülle ahnen lassen. In der Nase ein beachtliches Bukett, wohl integriert und verschmolzen mit den Terpennoten, die seine typischen Duftnoten von Zitrusfrüchten unterstreichen. Sehr elegant sind ebenfalls die Noten von weißen Blüten und Moschus, exakter klassischer Ausdruck der Rebsorte. Am Gaumen eine deutliche Frische, die Zucker- und Glycerinkomponenten kontrastiert. Die Säure ist noch beachtenswerter durch die Tatsache, dass im – übrigens für einen Muskatwein entschieden langen – Finale die Süße beinahe unterbrochen wird, um einer ausgewogenen und äußerst angenehmen sekretionsanregenden Wirkung Platz zu machen.

ZUSAMMENSTELLUNGEN

Aus diesem Grund eignet er sich ausgezeichnet zur Begleitung nicht nur von klassischen Desserts (wie z. B. klassisches oder ausgebackenes Hefeteiggebäck), sondern auch von milden, fettreichen und leicht gesalzenen Wurstwaren, sowie von zarten und cremigen Mousses. Die internationalen Prämierungen des Valdiserre (im Rahmen des weltweiten Award Muscats du Monde) sind Zeugnis seiner bewährten Güte und Universalität.

ANALYSEDATEN

Siehe Analysen auf der Website www.isolabelladellacroce.it