

VALAMASCA

MOSCATO D'ASTI

D.O.C.G.



Valamasca, un nome suggestivo che si rifà ad un luogo impervio e nascosto in cui, secondo una ricorrente leggenda locale, si incontravano le streghe, dette “masche”, per i loro misteriosi sabba. E di qualche mistero si deve parlare quando trattiamo del Moscato, considerata uva tra le più antiche, se non la più antica, tra quelle coltivate nel bacino orientale del Mediterraneo ed in Italia, di cui si conoscono e talvolta si confondono decine di diverse cultivar. Misteriosa è inoltre l'origine del nome che qualcuno fa derivare dal latino “muscus” (muschio) o dal fatto che fosse uva prediletta dalle mosche, e che, sempre in epoca latina, le sue uve sembra fossero definite “apianae” perché preferite dalle api. Un enigma irrisolto che non pregiudica in alcun modo la sua storia recente, che vede il Moscato, nella sua varietà “Bianco o di Canelli”, trovare l'habitat naturale nel sud del Piemonte, in un'area circoscritta dai territori di cinquantadue piccoli Comuni delle province di Alessandria, Asti e Cuneo. Sulle colline di alcuni paesi limitrofi a Vaglio, dove i terreni sono particolarmente ricchi di calcio, il vitigno Moscato produce vini di grande finezza ed equilibrio.

VITIGNO: 100% moscato bianco.

TERRENO: calcareo-argilloso con piccola percentuale di sabbia.

ALTITUDINE: 250 m. s.l.m.

ESPOSIZIONE: nord, sud est e ovest.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot. 5000 ceppi per ettaro.

VENDEMMIA: prima e seconda decade di settembre. La raccolta delle uve avviene, manualmente, sempre al mattino in modo da poter conferire le uve fresche alla Cantina durante la giornata.

VINIFICAZIONE: pressatura diretta delle uve e successiva flottazione del pigiato. Il mosto così ottenuto viene conservato in vasche d'acciaio per circa due mesi alla temperatura di 0 °C in modo da preservare gli aromi tipici del moscato.

FERMENTAZIONE: la fermentazione dura, alla temperatura di 16 °C, per circa 15 giorni e viene bloccata quando il vino ha raggiunto la gradazione di 5,5 gradi di alcol svolto.

AFFINAMENTO: a fermentazione conclusa, il prodotto viene stabilizzato e posto a riposo in autoclave a 0 °C per circa 20 giorni. Sarà ancora affinato in bottiglia per un periodo di 3 mesi prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino intenso con bollicine fini e persistenti.

OLFATTO: fruttato con note floreali e di pesca sciroppata, salvia e aromi agrumati.

GUSTO: molto equilibrato, tra freschezza e dolcezza, sapido con le stesse caratteristiche olfattive.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: bunet, pasticceria secca, dolci al cucchiaio, panettoni e colombe, torta di nocciole, ottima base per cocktail, ma anche, quando il Moscato ha più di un anno, un piacevolissimo accostamento “eretico” a formaggi erborinati, in particolare il gorgonzola.

ALCOL: 5,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C.

CAPACITÀ: 0,75 l.



VINCHIO VAGLIO