

Nives

Neve

**Uvaggio:**

Uva moscato bianco 100%

Annata:

2021

Classificazione:

Piemonte DOC Moscato Passito

Luogo di produzione:

Canelli (Asti), Piemonte
Loc. Bassano, 13

Altimetria:

340 mt. Lm

Tipologia del terreno:

Terreno di medio impasto, argille bianche con alta percentuale di sabbia marina, presenza di fosili e ph alcalino

Resa Finale Vino per ha:

600 litri per ha

Sistema di allevamento:

Guyot

Esposizione terreno:

Vigna esposta a Sud pieno, pendenza 45%

Potatura:

Controspalliera con potatura Guyot ad un solo capo a frutto di 5-6 gemme.

Vendemmia:

Raccolta a mano nel periodo di settembre, selezionando i grappoli migliori e adagiata in speciali cassette idonee alla ventilazione.

Appassimento:

Dopo 2 mesi di asciugatura in cassette poste in luogo ventilato, i grappoli si presentano con forte appassimento e una leggera formazione di muffa nobile

Crioconservazione:

3 mesi di Crioconservazione a -18° per ricavare solo il pochissimo nettare dall'acino ed eliminare l'acqua.

Affinamento in Anfore:

6 mesi di riposo in particolari Anfore di ceramica

Affinamento in bottiglia:

4 mesi in luogo fresco.

Pigiatura:

La pressatura avviene a fine gennaio - febbraio quando le temperature sono rigide a -10° gradi. L'acqua ghiacciata presente nell'acino rimane intrappolata nello stesso mentre dal torchio fuoriesce un liquido denso e fragrante.

Vinificazione:

Fermentazione lenta a 18° in tank di acciaio

Alcol:

12% vol

Residuo zuccherino:

220/250 gr litro

Acidità totale:

7,20 gr litro

Colore:

Colore giallo dorato, con riflessi ambra e oro antico.

Profumo e sapore:

Nives, è un "nettare" in grado di trasferire al palato emozioni uniche. Al naso il suo bouquet olfattivo si rivela complesso ed intrigante: frutta dolce, pesche sciroppate, albicocche candite, datteri, litchi, papaya e note floreali di rosa e violetta. Il risultato finale è un vino elegantissimo, dolce ma mai stucchevole, da servire freddo come tutti i vini dolci.

Abbinamenti:

Particolarmente indicati con tutta la pasticceria secca, biscotti, crostate, ma dà il meglio di sé con formaggi meglio se erborinati tipo gorgonzola, pancetta e stuzzichini salati. L'abbinamento di Nives e Roquefort è consigliato per concludere degnamente una cena importante.

Tempo di conservazione:

fino a 15 anni.

CASALE IN LANGA

Az. Agricola di Santero Maria Grazia
Regione Bassano, 13
14053 CANELLI (AT)

+39 392 2096724

mariagraziasantero@gmail.com
www.casaleinlanga.it