

GIOIA

MOSCATO D'ASTI DOCG

Nome Completo	Moscato d'asti DOCG Gioia
Denominazione	Moscato
Annata	2022
Vitigno	Moscato 100%
Affinamento	Vasche d'acciaio
Origine	Italia/Piemonte Mango Langhe
Alcol	5,5%
Formato	0,75 l
Tipologia	Bianco
Corpo	Si caratterizza per il suo sapore dolce e piacevole
Profumo	Aromatico, speziato con note floreali di agrumi e salvia e di frutta gialla fresca come albicocche pesche e frutti esotici
Gusto	Leggero ed elegante dotato di buona freschezza con note floreali. Delicate e persistenti bollicine rinfrescano e puliscono il palato. L'equilibrio tra dolcezza e freschezza continua in un lungo e cremoso finale
Temperatura di servizio	6/8 °C
Momento per degustarlo	Aperitivo, dolci, formaggi, dessert
Abbinamento	Soprattutto un vino da dessert, ideale per i brindisi con cui milioni di italiani celebrano feste, ricorrenze o semplicemente il piacere di stare insieme
Solfiti	Contiene solfiti





GIOIA

MOSCATO D'ASTI DOCG

Vitigno e vigna

L'azienda ha sempre creduto nell'agricoltura sostenibile, e nell'inerbimento naturale dei vigneti. Non si ricorre all'irrigazione, e i diradamenti sono decisi in base all'annata. Terroir esposto a nord su terreno di tufo blu, moderatamente umido, conferiscono la struttura del prodotto Gioia.

Affinamento

La vendemmia del moscato avviene nella prima settimana di settembre. Si inizia al mattino presto per portare in cantina le uve fresche della rugiada notturna. Pressatura delicata e una breve decantazione al freddo, precedono l'inizio della fermentazione che dura circa 7 giorni. Il moscato rimane in particolari botti d'acciaio capaci di conservare l'effervescenza naturale. Il primo imbottigliamento, già nel mese di novembre, permette al vino di rallegrare le festose tavole natalizie.

Note di degustazione

Il Moscato d'Asti DOCG Gioia, giallo verdognolo, con riflessi paglierini. Aromatico, speziato con note floreali di agrumi e salvia e di frutta gialla fresca come albicocche pesche e frutti esotici.

Leggero ed elegante dotato di buona freschezza con note floreali. Delicate e persistenti bollicine rinfrescano e puliscono il palato. L'equilibrio tra dolcezza e freschezza continua in un lungo e cremoso finale.

Abbinamenti

Questo vino va bevuto giovane, con pasticceria da forno come crostate di frutta, panettone, pandoro, colomba, biscotti e frutta non acida (fragole, pesche). Provatelo ad esempio tostato con mandorle e crema allo zabaione oppure con una colomba alle nocciole e passion fruit. Se volete cimentarvi a casa, provate a preparare un Panettone al moscato d'Asti.

Oltre ai dolci, il Moscato si abbina benissimo anche a formaggi, salumi e verdure grigliate.

Moscato d'Asti DOCG

L'origine dell'uva Moscato si colloca nel bacino medio-orientale del Mediterraneo e sembra essere l'uva più antica di quelle coltivate in Italia. Numerose testimonianze ne certificano la presenza già ai tempi degli antichi greci e romani, soliti accompagnare le abbondanti libagioni col famoso Muscatellum.

Consigli di degustazione

Suggerimenti Suggerimenti Conservare in luogo fresco, lontano dalla luce, bottiglia in piedi. Refrigerare al massimo 24h prima. Aprire e servire al momento.

Bicchiere Tulipano alto

Quando berlo Entro 3 anni.
Abbinamento Fine pasto.