

CA' D' GAL



SANT'ILARIO

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

VITIGNO

Moscato Bianco ("Moscato Bianco di Canelli")

ETÀ MEDIA DEL VIGNETO

70 anni

DENSITÀ

5.500 viti per Ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Potatura Guyot con conseguente filare a spalliera alta 1,80 m

VENDEMMIA

Manuale a partire da metà del mese di settembre

RESA PER ETTARO

Hl 55. Questa resa molto bassa è dettata sia dall'età del vigneto che dalle accurate scelte agronomiche che normalmente adottiamo per tutti i nostri impianti.

VINIFICAZIONE

In autoclave d'acciaio inox a zero gradi centigradi. Dopo la decantazione dei fondi per una notte, vengono avviate le fermentazioni autoctone con lievito indigeno "uvarum", controllate scrupolosamente con la filtrazione fino ad ottenere due, tre gradi di alcool. In primavera si prosegue con la fermentazione controllata tra 16° e 18° per qualche giorno, fino all'ottenimento del grado desiderato a 5 punti. A fine maggio, raggiunto un perlage ottimale, viene imbottigliato e messo a riposare fino a settembre, inizio della sua commercializzazione.

IMBOTTIGLIAMENTO

La filtrazione sterile e l'imbottigliamento in modalità isobarica consentono a questo vino di rimanere nelle stesse condizioni come dopo la vinificazione, assicurandogli una vita ottimale e soprattutto una notevole longevità.



CA' D' GAL



SANT'ILARIO

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

La raccolta avviene nel momento ottimale per coglierne appieno le potenzialità e caratteristiche. Il terreno leggero, sabbioso tendente al bianco e la maggiore percentuale di calcare risulta ideale per trasmettere all'uva struttura e corpo, mentre il clima temperato con inverni rigidi e autunni piovosi che si alternano a estati calde, ma siccitose, dona a questo vino la necessaria freschezza e mineralità.

Il Moscato d'Asti Sant'Ilario si presenta di colore giallo intenso con riflessi e sfumature dorate. Al naso è ampio, complesso ed elegante, con note fruttate di pesca gialla e albicocca, acacia e salvia.

In bocca apre dolce e mai pesante, sorretto da una buona acidità, dovuta al grande equilibrio derivante dalla perfetta maturazione delle uve. La presenza di carbonica è cremosa e non invadente, di buona e persistente freschezza. Molto lungo il finale, intenso e privo di stucchevolezza, che con il tempo acquista sfumature di interessante complessità. Queste caratteristiche ne fanno un prodotto ricercato, capace di esprimersi al meglio anche con abbinamenti gastronomici inusuali e salati.

Per una scelta aziendale voluta e derivante dalla precedente esperienza con il nostro Moscato Vite Vecchia, anche il Moscato Sant'Ilario viene vinificato soltanto nella primavera successiva alla vendemmia.

La sua commercializzazione avviene quindi a fine estate, dopo un breve stoccaggio in cantina necessario al vino per recuperare la sua complessità, così da esprimere al meglio tutte le sue caratteristiche.

