

CA' D' GAL



VITE VECCHIA

Mosto parzialmente fermentato

VITIGNO

Moscato Bianco ("Moscato Bianco di Canelli")

ETÀ MEDIA DEL VIGNETO

Oltre 70 anni

DENSITÀ

5.500 viti per Ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

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

VENDEMMIA

Manuale ultimi giorni del mese di settembre o inizio ottobre

RESA PER ETTARO

Hl 40. 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. Alla fine di aprile, viene imbottigliato e riposto in casse di legno ricoperte con sabbia di fiume in una cella a temperatura e umidità controllate per sessanta mesi prima di essere commercializzato.

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



VITE VECCHIA

Mosto parzialmente fermentato

Grazie a un'esposizione perfetta e rivolta completamente a sud, nella quale il termine Sori trova la sua espressione più significativa, il Vite Vecchia gode di maturazioni regolari e grappoli uniformemente dorati. Il terreno è leggero e tendente al bianco, la maggiore percentuale di calcare lo rende ideale per trasmettere struttura e corpo, mentre il clima temperato, con inverni rigidi e autunni piovosi che si alternano a estati calde, ma siccitose, donano a questo Moscato la necessaria freschezza e mineralità.

Il Moscato d'Asti Vite Vecchia si presenta quindi di un colore giallo paglierino con sfumature dorate. Al naso è ampio, complesso ed elegante, con note di idrocarburi, miele di acacia, salvia, menta e finale agrumato.

In bocca apre dolce, mai stucchevole, sorretto da una leggera presenza carbonica e da una buona e persistente freschezza. Molto lungo il finale, che con il tempo acquista sfumature di interessante complessità.

Queste caratteristiche ne hanno fatto nel tempo un prodotto ricercato, capace di esprimersi al meglio anche in abbinamenti gastronomici inusuali e moderni. Il Vite Vecchia è "l'altra faccia del Moscato": combina una piccola produzione di 40 Hl in un ettaro di viti a Sori "Bianco di Canelli", con la raccolta di uve in leggera surmaturazione. Questo Moscato è tanto legato alla tradizione della vendemmia, nei tempi in cui i nonni raccoglievano le stesse uve sottraendole alle api tanto erano dolci, quanto alla sua lunga lavorazione, prevedendo fermentazioni spontanee da lieviti naturali per tutto l'inverno fino alla primavera per arrivare alla presa di spuma nei mesi di aprile/maggio.

Dall'annata 2014, il processo di affinamento del Vite Vecchia avviene in cassoni di legno ove le bottiglie, interamente ricoperte di sabbia di fiume, vengono lasciate a riposare per sessanta mesi, permettendo al vino di arrivare ai clienti nel suo momento di evoluzione migliore.

La sua bevibilità oltre i quindici anni è elemento di grande stupore e ne afferma la qualità del prodotto.

La sua versatilità nella beva è di sempre più interesse per sommelier e clienti che amano giocare con un vino facile dal lato dell'alcool, ma complesso nelle sue caratteristiche e ormai sempre più affiancato a pietanze come: pesce crudo, ostriche, foie gras, o ad una più semplice colazione come quella del nonno con toma di langa, burro filetti di acciughe, salami stagionati.

