760	nov-10	EVENTO	SAPERE E SAPORI - LISCATE - 26/11/10	GENEROSOS SECOS	.
				ESPUMOSOS	.
2006	5°+	PRODUTTORE	PIO CESARE	BLANCOS	XXX
				ROSADOS	.
€ 0,0	boffelli	NOME	MOSCATO D'ASTI	BLANCOS CRIANZA	.
				TINTO JOVEN	.
DOC / IGT	MOSCATO D'ASTI	TIPOLOGIA	MOSCATO FRIZZANTE DOLCE	TINTO GUARDA	.
				FERMO	.
persistenz 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-5	vitigni	MOSSO	.
2,5	2,5	7,4	MOSCATO	FRIZZANTE	XXX
				SECCO	.
				ABBOCCATO	.
				DOLCE	XXX

Commento breve . PAGLIERINO CON RIFLESSI DORATI. AROMATICO, FLOREALE PESCA ALBICOCCA SALVIA, COMPLESSO. DOLCE, CARATTERISTICO VENA ALCOLICA MODERATA INVITANTE LEGGERA ACIDITA' - CLASSICO

Ho già provato tanti Moscato d'Asti, di diversi produttori, che ormai farne la scheda è diventata un'abitudine. Mi sono un po' annoiato di dire sempre le stesse cose. Quello che ancora non mi ha annoiato è assaggiarlo, alla fine di un pasto con il dolce solo il pensiero di bere un buon bicchiere di Asti spumante fresco mi fa sciogliere il palato. Naturalmente io scherzavo dicendo che sono stanco di descrivere i diversi moscato, in realtà trovo che sia un grande merito per una DOCG che la maggior parte dei produttori abbiano tanto uniformato le caratteristiche dei loro vini. Non potrebbe essere altrimenti, il disciplinare impone regole precise, le tecniche di produzione sono controllate in maniera industrializzata: la maturazione dell'uva si misura con il rifrattometro, le vasce di fermentazione sono a temperatura controllata, le autoclavi garantiscono il giusto grado di presa di spuma. Insomma nulla è affidato al caso, a qualcuno potrebbe mancare quel vino artigianale che facevano i contadini-vinificatori di una volta, molto romantico ma spesso causa di grandi disastri.
Pio Cesare è un grande produttore della zona storica del Monferrato, sicuramente più conosciuto per il suo Barolo, la sua produzione di moscato è scarsa ma interessante. colore giallo paglierino con riflessi dorati, brillante, leggermente frizzante. Aroma caratteristico, tutti imparano presto a riconoscere i profumi di questo vino aromatico per eccellenza, floreale, gelsomino, pesca e albicocca, salvia e lavanda, molto complesso. Sapore dolce, aromatico, caratteristico, con una vena alcolica moderata, un gusto invitante e una leggerissima acidità. Classico. Buono l'abbinamento con gli struffoli, gusto mieloso e grasso del moscato in concordanza col miele degli struffoli.
Per concludere una considerazione interessante, i quattro vini della serata sono tutti DOCG.