786	apr-10	EVENTO	SAPERE & SAPORI - I BERSAGLIERI - 4/3/2011	GENEROSOS SECOS	.
				ESPUMOSOS	.
2010	5,5°	PRODUTTORE	DAMILANO	BLANCOS	XXX
				ROSADOS	.
€ 5,0	RIST	NOME	MOSCATO	BLANCOS CRIANZA	.
				TINTO JOVEN	.
DOC / IGT	MOSCATO D ASTI	TIPOLOGIA	MOSCATO FRIZZ DOLCE	TINTO GUARDA	.
				FERMO	.
persistenz 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-5	vitigni	MOSSO	.
3	2	6,7	MOSCATO	FRIZZANTE	XXX
				SECCO	.
				ABBOCCATO	.
				DOLCE	XXX

Commento breve .TIPICO VINO FRIZZANTE AROMATICO AROMI DI MIELE E FIORI E CONFETTURE NON PARTICOLARMENTE INTENSO COMUNQUE UN PIACEVOLE FINE PASTO.

Non so più cosa scrivere del moscato d'Asti, ne ho provati tanti che non mi riesce di fare distinzione gli uni dagli altri. Tutti si assomigliano ed hanno una qualità molto simile e tendente all'alto, le differenze sono minime.

http://www.produttorimoscato.it

Il moscato era già largamente diffuso presso i greci e i romani. Il Muscatellum, opportunamente (per quei tempi) resinato, accompagnava le copiose libagioni dei latini.

Dagli ultimi approfondimenti scientifici pare infatti che il moscato sia stato proprio la prima uva ad essere coltivata, la progenitrice di tutta la viticoltura, dalla quale sono via via derivate tutte le infinite varietà oggi conosciute.

Oggi il moscato bianco ha trovato la sua zona di elezione in una ristretta plaga del sud del Piemonte. Una striscia collinare di cinquantadue piccolissimi comuni contigui appartenenti a tre province.

Al cui centro stanno Canelli, in provincia di Asti, Santo Stefano Belbo, in provincia di Cuneo e Strevi, in provincia di Alessandria. Un territorio con altissima vocazione vitivinicola che rientra in quella fascia pedoclimatica europea dove nascono i grandi vini.

Una zona benedetta per i vini che, qui, mantengono un bouquet di fruttato, una longevità e una classe inconfondibili.

Quest'uva, gialla dorata a maturazione, ogni anno attorno al 15 settembre viene pigiata come si faceva nel seicento (Giovanni Battista Croce, gioielliere di Casa Savoia, fu il primo a codificarne le regole di vinificazione). Si usano cioè pigiatrici a rulliu per una spremitura soffice, e subito vengono separate le parti solide, bucce e graspi, con torchi a delicata pressione, ad aria o ad acqua, sempre per rispettare l'integrità dell'uva.

Il succo ottenuto viene quindi trasferito in recipienti di acciaio inox, dove viene mantenuto al freddo, alla temperatura di zero gradi centigradi, per impedire la fermentazione.

http://it.wikipedia.org/wiki/Moscato_d'Asti

limpidezza: brillante, talvolta vivace o frizzante.

colore: giallo paglierino con riflessi dorati più o meno intensi, talvolta tendenti al verde chiaro pallido.

odore: aroma caratteristico e fragrante (con sentori di fiori, quali la salvia, la zagara, il limone, il tiglio e l'acacia, e di frutti come l'albicocca e la pesca, soavi ed avvincenti).

sapore: dolce, aromatico, caratteristico, con una vena alcolica moderata, un gusto invitante e una leggerissima acidità.

gradazione alcolica minima: 11% di cui svolto compreso nei limiti dal 4,5% al 6,5%

acidità totale minima: 5 per mille.