

Italie

DOCG Moscato d'Asti



viniversa

Paolo Saracco



Paolo Saracco est la troisième génération de sa famille à exploiter ce domaine situé à Castiglione Tinella, dans la province de Cuneo, sur les pentes des dernières collines du Langhe, au sud du piémont italien. Depuis l'arrivée de Paolo en 1986, le domaine met en bouteille ses vins au lieu de les vendre en vrac et ils sont aujourd'hui reconnus comme faisant référence pour les amateurs de Moscato.

Aujourd'hui, le vignoble Saracco s'étend sur environ 30 ha de Moscato, plantés sur un sol calcaire avec des zones sablonneuses. Les vendanges ont lieu à la mi-septembre, lorsque les raisins sont arrivés à un potentiel d'entre 12,5 - 14%.

Moscato d'Asti 2012

100 % Moscato Bianco Canelli.

Après pressurage, les moûts sont stabilisés à froid et maintenus à froid en cuve avant assemblage et un début de fermentation en cuve pressurisée. Après environ une semaine, lorsque l'équilibre recherché est atteint, les vins sont refroidis pour arrêter la fermentation et ils sont ensuite filtrés stérile à froid pour enlever toute levure. Le vin résultant contient 5,5% alcool et environ 140g de sucre résiduel. Il est stocké en cuve pressurisée jusqu'à la mise en bouteille pour conserver sa nature frizzante. Cette pratique permet de conserver au maximum la puissante expression aromatique du Moscato, renforcée par une fraîcheur et un frizzant qui viennent équilibrer la gourmandise du sucre résiduel.



Au nez, c'est une explosion de fruits gourmands, associant la pêche blanche à la fleur d'oranger, à des touches de minéralité, d'agrumes et de fleurs blanches. La bouche est une caresse de bulles très fines qui rendent légère sa belle concentration et qui finit par une fraîcheur et une pureté d'expression délicieuses. A servir à 8°C en apéritif, avec quelques biscuits croquants, ou en dessert avec un tatin aux mangues. En sabayon, c'est une pure merveille !