

Vino di Uve stramature bianco “Mesicaseu”



“MESICASEU”

Un vino dolce elegante e delicato, il Mesicaseu riflette tutta la complessità dei passaggi necessari, in vigna e in cantina, per ottenerlo: dal taglio dei tralci prima della vendemmia per favorire l'appassimento all'oculata cernita delle uve da pressare.

“Mesicaseu” in dialetto astigiano significa “Io, cosa ne so!”. Ciò che mia nonna era solita rispondere quando le si chiedeva un parere su questo vino.

Vigneto

Assemblaggio di uve provenienti dai vigneti aziendali parzialmente appassite in vigneto.

Le uve ottenute sono caratterizzate da un ottimo livello di aromi e di acidità che consentono di ritardare la vendemmia fino al raggiungimento del tenore zuccherino desiderato, variabile dal 27 al 30%, acidità malica ridotta, principio di bottrizzazione.

Vendemmia e vinificazione

Le operazioni di vendemmia iniziano dal 20 al 30 di ottobre.

La vinificazione con spremitura soffice, consta di una fase di fermentazione a freddo in serbatoio di acciaio inox, che può durare fino a 120 giorni, ed una di conservazione a bassa temperatura sulle fecce di fermentazione, cui segue l'imbottigliamento.

Note gustative

Caratterizzato dalle note di muschio e salvia e dalla persistenza al palato tipiche dei Moscati canellesi con sentori di fiori d'arancio, mela golden, pera, banana e frutti tropicali

Grazie all'imbottigliamento tardivo si conserva a lungo fresco e fragrante, con una evoluzione positiva dei profumi per un lungo periodo.

Si abbina a pasticceria secca e frutti, ma non disdegna formaggi a lunga fermentazione, patè e cibi speziati.

Temperatura di servizio: 9 -11° C.

Alcool complessivo: 13,3 – 14,2 % vol.