

Vino di Uve stramature bianco “Mesicaseu”



“MESICASEU”

Vin sucré, élégant et délicat, le Mesicaseu reflète toute la complexité des procédés nécessaires, dans le vignoble comme à la cave, pour le produire : de la coupe des sarments avant les vendanges pour favoriser le passerillage jusqu’au tri attentif des raisins à presser. Dans le dialecte d’Asti, « Mesicaseu » veut dire « Je n’en sais rien ». C’est ce que ma grand-mère avait l’habitude de répondre quand on lui demandait son avis sur ce vin.

Vignoble

Assemblage de raisins provenant des vignobles du domaine et partiellement passerillés sur souche. Les raisins sont caractérisés à l’origine par un excellent niveau d’arômes et d’acidité, qui permettent de retarder les vendanges jusqu’au moment où la teneur en sucre souhaitée (27 à 30 %) est atteinte, avec une acidité malique réduite et un début de botrytisation.

Vendanges et vinification

Les opérations de vendanges commencent entre le 20 et le 30 octobre.

La vinification se fait par pressage doux, suivi d’une phase de fermentation à froid en cuve inox, qui peut durer jusqu’à 120 jours et d’une phase de conservation à basse température sur les lies de fermentation et, enfin, de la mise en bouteille.

Notes gustatives

Caractérisé par des notes musquées et de sauge et par la persistance typique des Moscatos de Canelli, avec des senteurs de fleurs d’oranger, pomme Golden, poire, banane et fruits tropicaux.

Grâce à une mise en bouteille retardée, il reste longtemps frais et parfumé, avec une évolution positive des parfums sur une longue période.

Il accompagne la pâtisserie sèche et les fruits, sans dédaigner les fromages à longue fermentation, les pâtés et les plats épicés.

Température de service : 9 à 11 °C

Alcool total : 13,3-14,2 % en vol.