

Emilio Vada Moscato d'Asti 'Camp Bianc' 2018

Moscato d'Asti - Piemonte - Italië



domein

Azienda Agricola Emilio Vada is een domein van 20 ha in het Piemontese dorpje Coazzolo, net op de grens tussen Asti en Alba. Ze hebben 19 ha Moscato en 1 ha Dolcetto en Nebbiolo staan. Door hun ligging op de grens mogen ze zowel de naam Moscato d'Asti als Dolcetto d'Alba gebruiken. Tot en met oogstjaar 2011 werden alle druiven verkocht. Bij de zoon is het echter beginnen kriebelen, hij studeerde oenologie en verwerkte een klein deel van de oogst 2012 zelf. Wij zeggen unaniem: een voltreffer!

omschrijving

Strogele kleur met een fijne pareling. Uitbundige neus van verse muskaatdruiven, perzik en abrikoos, uitnodigend aromatisch. In de mond proeven we sappige, verse fruit zoals van verse druiven. Zoet met een fris zuurtje. Ideaal bij fruitdesserts of als zomerse terraswijn. De fles is leeg voor je het beseft!

wijngaard

De wijngaarden liggen verspreid over de gemeenten Coazzolo, Mango en Cassano Belbo in Piemonte. De bodem bevat veel kalk en klei. De licht glooiende wijngaarden liggen tussen 300 en 400 m hoogte. De gebruikte druivensoort is muscat à petit grains - dit is de beste soort- hier moscato bianco di Canelli genoemd, geënt op onderstammen SO4, 5BB en 1103P voor de liefhebbers. Het rendement ligt op 70 hl/ha.

kelder

De druiven dienen met zachtheid te worden behandeld om het delicate aroma intact te houden. Daarom wordt met de hand geplukt en worden de druiven met een pneumatische pers geperst. De gisting start spontaan in een drukvat, dus met de eigen gisten, een lichte opwarming is voldoende. Wanneer het alcoholpercentage 5,5% bedraagt wordt de gistende most gekoeld en steriel gefilterd. Op die manier wordt de gisting gestopt. Al deze behandelingen gebeuren onder druk zodat het natuurlijke koolzuurgas behouden blijft, want de wijn gaat op fles met een druk van ca. 2 bar.

druivensoorten

muscat = moscato: 100%

schenken

Aan 6-8°C bij desserts met fruit, gebak, meditatie wijn,

analyse

alcohol: **5,5% Vol.**
Restsuikers: **ca. 130 g/l**