

CàLUSTRA - ZANOVELLO



VINO DEGLI EUGANEI

“A CENGIA” MOSCATO SECCO

La valle Cengolina, custode delle più antiche viti di Fior d'Arancio e di altri moscati, assume con queste presenze la morfologia più spettacolare della viticoltura Euganea. Le "cengie", strette terrazze ricavate dai contadini in secoli di duro e ininterrotto lavoro sulle ripidi pendici dei monti che circondano la valle, consentono di coltivare tuttora preziosi vigneti dove i minerali e le particolari condizioni di luminosità consentono di ricavare vini dai sapori intensi e aromi unici.

Commenti:

Il ricco profumo riporta al classico moscato dolce, in realtà è vino asciutto e nitido che in pochi anni evolve in complessità aromatiche attraenti e molto personali. Struttura solida che permette accostamenti impegnativi come certe tartare sia di carne che di pesce, asparagi, salmone o salumi affumicati. Ottimo anche come aperitivo.



VINO	
Denominazione	Moscato secco IGT " 'A Cengia "
Annata	2010
Uve	Moscato Bianco e Moscato Fior d'Arancio
Tenore Alcolico	12,5 % vol.
Bottiglie Prodotte	n° 5.000

VIGNETO	
Ubicazione	nella valle di Faedo e Val Cengolina
Superficie in ettari	1.4
Tipo di terreno	marnoso, mediamente profondo, fresco, di limitata fertilità
Esposizione/Altitudine	Sud/Sud-Est a 200 mt s.l.m.
Sistema allevamento	Cordone speronato per il Moscato Bianco, Guyot per il Fior d'Arancio
Densità viti (piante/Ha)	4.000
Età media delle viti	25 anni
Resa uva per HA in Kg	5.000
Epoca di vendemmia	inizio settembre e primi di ottobre

METODOLOGIA DI VINIFICAZIONE E MATURAZIONE DEL VINO	
Fermentazione in	Botte grande
Controllo temperatura di fermentazione	Si a 18-19 °C
Durata fermentazione e/o macerazione	in bianco per circa un mese con lieviti spontanei
Affinamento	Nello stesso legno fino all'imbottigliamento (circa 9 mesi dalla vendemmia)
Modalità di stabilizzazione	fisica con l'applicazione del freddo
Conservazione	possibilmente in luogo asciutto, fresco e preferibilmente buio. Ottimo per 3-5 anni.