

Pasucrà

Piemonte Moscato Secco doc



Uva: Moscato bianco.

Vigna: Terreno calcareo-sabbioso. Giacitura collinare superiore a 400 metri di altitudine con esposizione Sud e filari coltivati manualmente. Viti allevate con il tradizionale metodo Guyot corto.

Storia: il primo Moscato Secco del Piemonte a Denominazione di Origine Controllata si chiama "Pasucrà", termine dialettale piemontese che significa "non dolce". Un vino nuovo ma antichissimo figlio della tradizione contadina del "filtrato dolce" che col passare dei mesi estivi diventava secco.

Tecnologia Produttiva: Le uve vengono raccolte mature ma non surmature, alcuni giorni prima del nostro Moscato Sanmaurizio con accurata scelta dei grappoli in piccole cassette forellate. Dopo la pigiatura le vinacce vengono lasciate in macerazione a freddo per più di 24 ore e sofficientemente pressate per ottenere un mosto ricco di polifenoli. La fermentazione avviene con lieviti della casa appositamente selezionati fino ad ottenere un vino completamente secco. Segue la stabilizzazione a freddo e l'imbottigliamento.

Caratteristiche Organolettiche: vino fermo dal colore giallo dorato. Aroma intenso e persistente con sentori minerali, agrumati, idrocarburi complessi. Gusto fresco, sapido e persistente che suggerisce il mare.

Abbinamenti Gastronomici: da bere ben freddo a 6-12°C. Molto adatto ad accompagnare coquilles, crudité, piatti orientali, crostacei, molluschi, verdure, antipasti, primi e carni bianche.

Caratteristiche Enologiche:

Gradazione effettiva: 12,5% vol.

Acidità totale: ~ 6,5%

pH: 3,30

Solfiti: < 0,09 g/lit

Presentazione Commerciale: Bottiglie da 75 cl in scatole da 6. Astucci singoli litografati.