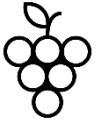




Castelàsc bianco 2022



30% Gewürtztraminer
20% Moscato giallo trentino
30% Sauvignon Blanc
Nebbiolo (*Chiavennasca*) vinificato in bianco



Moscato, Sauvignon e Nebbiolo nel comune di Chiuro da nuovo impianto del 2015.
Traminer Aromatico della Costiera dei Cech (comune di Traona).



Esposizione a sud
400 - 480 m s.l.m.



Il mosto ottenuto da pressatura soffice dell'uvaggio di Traminer e Sauvignon viene principalmente vinificato in due anfore di terracotta da 750 litri ciascuna. Ogni anno l'enologo aggiunge una quantità variabile (dal 10 al 25%) di Nebbiolo vinificato in bianco.
Moscato giallo appassito in cassetine fino a gennaio 2023. Residuo zuccherino finale di 18 g/L di zucchero.



Intensità aromatica spiccata, floreale e armoniosa tipica dei vitigni aromatici a bacca bianca che lo compongono accompagnata dalla sapidità del Nebbiolo. L'appassimento del moscato ne aumenta la struttura, il corpo e la complessità aromatica.



Temperatura di servizio:
11-12 ° C in calice Borgogna.



Produzione annata 2022:
2400 bottiglie da 0,75 litri.



La prima annata in produzione di Castelàsc bianco è stata la 2017.

