

Moscadello di Montalcino — Vendemmia Tardiva

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Le uve provengono esclusivamente da uno storico vigneto della nostra Tenuta Greppone Mazzi a Montalcino.



UNICA ANNATA: 2018

UVAGGIO: 100% Moscato bianco

ALTITUDINE E SUOLO: 210-460 mt., terreni di alta e media collina con tessitura da franco-argillosa a franco-limosa, ricchi in scheletro.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

I grappoli provengono da un vigneto storico della tenuta, un «giardino d'uva bianca» situato in mezzo al Re Sangiovese di Montalcino. I grappoli vengono fatti maturare in vigna e poi raccolti manualmente e accuratamente nella prima metà di ottobre. L'appassimento in vigna porta a una maggior concentrazione di zuccheri e maggior alcol svolto ottenuto da una fermentazione in acciaio. Il vino riposa successivamente in barrique di rovere francese per quattro anni.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo dorato intenso

Aroma: il bouquet è complesso con sentori di albicocca passita, canditi, frutta secca e caramello, arricchite da spezie quali zenzero e cannella.

Degustazione: armonico e di una buona dolcezza. Presenta un finale di erbe aromatiche che gli dona grande eleganza rendendolo fresco e piacevole all'assaggio.

PUNTI CHIAVE

- Nell'ultimo anno di vita di questo vigneto storico si sceglie di produrre la versione di Moscadello più difficile e prestigiosa: la Vendemmia Tardiva, dando vita ad un'unica annata, la prima e ultima, nata da vecchie viti di bassissima resa.
- Il Moscadello ha una storia molto antica, risalgono infatti al Rinascimento le prime produzioni in questa zona. Si dice che la gente locale imbottigliasse questo prodotto, lo mettesse dentro pozzi secchi per mantenerlo fresco e che in giornate calde lo «ripescasse» per consumarlo, scoprendo all'assaggio un carattere frizzante per via della rifermentazione parziale degli zuccheri residui.

VOCE ENOLOGO

« Nonostante il Moscadello non fosse mai stato nei piani di Ruffino è sempre piacevole rinfrescarsi il palato con l'aromaticità del Moscato mentre si passeggia tra i vigneti per controllare lo stato delle uve Sangiovese. »

