LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Moscato d Asti
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2020
Producteur	Ceretto
Style de vin	léger, moyennement intense , demi-sec, une bombe de fruit, subtilement minéral, acidité bien intégrée, mousseux
Appellation	DOCG Asti e Moscato d'Asti
Cépages	100% moscato
Alcohol percentage	99,99% vol
Description	L'histoire de Ceretto et celle de la région des Langhe sont étroitement imbriquées, notamment en raison des différents lieux dont la famille est propriétaire. L'histoire de l'empire actuel commence il y a deux générations, par un petit 'podere', érigé par Riccardo. Les frères Bruno et Marcello transforment brillamment le petit domaine, en un minimum de temps, en une multitude de poderi sur les principaux sites du territoire du Barolo. Les deux frères instituent une philosophie basée sur le respect de la tradition tout en restant à l'écoute de l'évolution, qui donne d'excellents résultats. Grâce à leur confiance dans les gens, les raisins et les lieux, ils sont aujourd'hui en tête de l'univers du Barolo. Aussi grâce à leur quête continuelle de qualité dans la production de moscatoi, d'arneis et de grappa au chapitre des produits locaux. Ils se sont aussi lancés avec autant de succès dans la culture de cépages internationaux comme le cabernet et le riesling. Les enfants de Bruno et de Marcello poursuivent la philosophie de la maison dans d'autres domaines proches de celui du vin comme l'art et la culture. Alors qu'Allesandro est en charge du volet technique dans tous les domaines, Frederico est responsable de la vente, Lisa des finances et Roberta des activités culturelles et artistiques. La visite de leur siège social, à proximité immédiate d'Albe, mérite amplement le détour! Le Moscato d'Asti a une couleur jaune pâle et de belles bulles. Bouquet très frais de fruit blanc, de fleurs et de noix de muscade. Bouche souple et raffraîchissante. Finale assez longue et légèrement sucrée.
Servir sur	desserts doux, pâtisserie, vins 'd'après-repas', fruits frais
Origine	Santo Stefano
Vendange	Septembre
Vinification	Macération et fermentation à faible température en cuves inox.
Fermeture de bouteille	diam
Analytique	Alc: 5,5% Vol
Production	160.000 bouteilles