

VINO

TENUTA IL NESPOLO VINO BIANCO TEMPERSS MOSCATO SECCO | 2022
VIN0430-22

Scheda tecnica

CATEGORIA	WINE IS A REMATCH
ELEMENTO PRIMO	MOSCATO
COLORE	Bianco
ALCOL	12.50
TAPPO	Tecnico

Vinificazione e Affinamento

Moscato secco dai più vecchi vigneti aziendali impiantati negli anni '60 sui classici sori, quei vigneti in forte pendenza con vigne vecchie e esposte a Sud. Dopo la pigiatura segue la macerazione di 18 ore e la fermentazione, che viene avviata a temperatura controllata in acciaio. Il vino viene poi affinato, per un periodo che va da 6 a 9 mesi, in acciaio, sulle fecce fini.

Descrizione vino

"Vino Bianco Escamotage"; che cosa vuol dire? È una presa di posizione a favore del Moscato secco, fatta da giovani produttori agguerriti attraverso la creazione di un'associazione e la conseguente registrazione di un marchio: esCAMOtage. Lo scopo era di identificare un Moscato secco da basse rese in vigna, vigneti ben esposti allevati a guyot, gestione del suolo attenta all'ambiente; identificarlo per poi riportarlo all'attenzione del mercato, da tempo sopraffatto dal suo fratello più dolce. Uva la cui trasformazione risulta complessa, in termini di gestione, per via di quella punta amarognola che resta lì alla fine della vinificazione; nonostante questo, Temperss è un vino soddisfacente, dalle evidenti note minerali, corposo e intenso in bocca e mai aggressivo, grazie alla buona acidità.

