

DOGE MOSCATO DI SCANZO DOCG



Il Moscato di Scanzo è l'unico vitigno autoctono selezionato nella Provincia di Bergamo, e alligna nel Comune di Scanzorosciate grazie alla particolare giacitura calcarea del terreno, derivante dalla trasformazione del "sass della luna". Già riconosciuta sottozona nel 1993, dal 2002 il Moscato di Scanzo costituisce una D.O.C. autonoma, che ricomprende esclusivamente la parte collinare del Comune. Dal 2009 può vantare il fregio della menzione D.O.C.G., forse una tra le più piccole d'Italia con una produzione limitata, ma unica e di antica storia. In base al disciplinare del Consorzio di Tutela, il Moscato di Scanzo può essere commercializzato soltanto dopo il mese di novembre dal secondo anno dalla raccolta.

NOME DEL VINO: DOGE MOSCATO DI SCANZO O SCANZO DOCG

GRADAZIONE: 15%

VITIGNO: 100% MOSCATO DI SCANZO

ESTENSIONE VIGNETO: CIRCA 3 HA

ETA' MEDIA VIGNETO: 15 ANNI

TIPOLOGIA DEL TERRENO: TERRENO CALCAREO DENOMINATO SASS DE LUNA

FORMA DI ALLEVAMENTO: PERGOLA - CORDONE SPERONATO

CEPPI PER ETTARO: 3.000

PERIODO RACCOLTA UVE: PRIME SETTIMANE DI OTTOBRE (PRIMO APPASSIMENTO IN PIANTA)

BOTTIGLIE PRODOTTE: CIRCA 4000

VINIFICAZIONE: APPASSIMENTO SU GRATICCI IN LOCALE CONDIZIONATO PER ALMENO 40 GIORNI A SECONDA DELL'ANNATA – MATURAZIONE IN VASCA D'ACCIAIO PER 24 MESI – SUCCESSIVO AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA PER ALMENO 6 MESI

COLORE: ROSSO RUBINO CON SFUMATURE AMBRATE

PROFUMI: Intenso ed armonico con sentori fruttati di confettura e frutta cotta, floreali di rosa canina, erbacei con note di salvia ed infine speziati di cannella e pepe.

GUSTO: Piacevolmente armonico, con nota morbida dovuta agli zuccheri ed alla glicerina che ben si amalgama al corpo possente e sapido

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: formaggi erborinati tipo gorgonzola dolce o strachitund, pasticceria secca; particolare con il cioccolato. Il moscato di Scanzo essendo comunque annoverato tra i passiti da meditazione è ottimo bevuto a fine pasto da solo e per chi gradisce con un buon sigaro.

DA SERVIRE: A 18°