

LA LUPA

Moscato d'Asti

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

Første etiket i 1985

Druesort: 100 % moscato bianco di Canelli
Plantet i: 1950
Areal: 1 hektar
Gennemsnitligt antal stokke per hektar: 8000
Opbindingssystem: Guyot
Beskæringsmetode: 6 knopper
Højde: 300-350 meter
Vender mod: sydøst
Jordbund: mergel- og kalkholdig.

Marken La Lupa ("Ulvinden") ligger på en skråning, der er så stejl, at man flere steder må færdes på trin. Druerne får megen sol, hvilket tillader en sen høst med perfekt modne, gyldengule druer. Der opnås et højt sukkerindhold, som tillader en langsom gæring på autoklaver. Den delvist gærede vin holder 5,5-6 % og har alt efter årgangen et potentielt sukkerindhold på 6-7 vol. Vinen har en intens gylden og strågul farve. Sødmen afbalanceres af syren (5 gram per liter) og alkoholen, som gør vinen særdeles behagelig at drikke (ikke for sød). Vinens aromatiske duft er typisk for moscato bianco di Canelli: akacieblomster, gule ferskner og rosmarin. La Lupa aftappes 3 måneder efter vinifikationen og bør drikkes inden næste høst. Dens komplekse aromatiske udvikling fornemmes bedst efter nogle måneder på flaske.

Anmeldelser

2008: Stor, lagom parfumeret doft av appelsin, citronmeliss och fläder. Insmickrande söt smak av litche och passionsfrukt med ren, frisk syra i eftersmaken. (www.livetsgoda.se)
Ce vin est une pure gourmandise. (www.chateauonline.fr)

