



POLIXO

Moscato d'Asti DOCG



Monte Oliveto
di Casà



La stella e la mitologia: Polixo. La stella corrisponde a 71 Tauri della costellazione delle Iadi e dista circa 156 anni luce dalla terra. Nella mitologia greca Polixo e' una delle ninfe boschive nutrici di Bacco.

L'annata: 2008

Il vitigno: Moscato bianco 100%

Il Vigneto

L'origine (comune e zona): Castiglione Tinella, localita' San Martino

Il tipo di suolo: Calcareo di medio impasto

L'esposizione: Sud - Ovest

L'altitudine: 330 - 350 metri sul livello del mare

L'età delle viti: 25 - 40 anni

Il sistema di impianto: Controspalliera

Il sistema di potatura: Guyot

Il numero di viti a ettaro: 5.200 piante

La produzione ad ettaro: 6.700 litri

L'Annata

Il giudizio sintetico: 4 stelle su 5

La valutazione analitica: Il 2008 è stata un'annata molto equilibrata dal punto di vista meteorologico con un inverno freddo con discrete nevicate, una primavera piovosa fresca e un'estate asciutta e con temperature miti. L'autunno, ancora fresco e con poche precipitazioni, ha favorito molto la maturazione dell'uva. Dopo la vendemmia, si sono avute abbondanti piogge, seguite da nevicate che hanno riportato la piovosità media ai livelli ottimali (800 mm/anno).

La Vendemmia

L'epoca di vendemmia: Metà di settembre

Tipo di vendemmia: Raccolta manuale con cassette forate

Le caratteristiche delle uve alla vendemmia: Brix: 20,95° / Acidità: 6,40 % / pH: 3,30

La Cantina

La pigiatura: Pressatura soffice con presa pneumatica

La fermentazione: Vinificazione in bianco con presa di spuma in autoclave a temperatura controllata secondo il metodo Charmat

Il tipo di lieviti: Lieviti selezionati autoctoni

La macerazione: Nessuna macerazione

La maturazione: Più che maturazione si deve parlare di conservazione del mosto.

In vasche di acciaio inox refrigerate per conservare la fragranza dell'origine

L'imbottigliamento: A marzo 2009

L'affinamento in bottiglia: Almeno 1 mese in cantina

Le bottiglie prodotte: 2.000 bottiglie da 75 cl

Il Vino

La gradazione alcolica: 5,50 % Vol

La gradazione alcolica totale: 12,50 % Vol

L'acidità totale: 6,20 ‰

Il pH: 3,22

Gli zuccheri residui: 130 g/l

La temperatura di servizio: 10°C

I Caratteri Organolettici

Colore: Giallo paglierino con sottili riflessi dorati

Profumo: Eleganti sentori floreali (sambuco, rosa e acacia) e fruttati (pesca) oltre ai profumi aromatici che ricordano l'uva di origine

Sapore: Dolce e acidulo al tempo stesso, gustoso e stimolante

The star and the mythology: Polixo. The star is also identified with the name 71 Tauri of the Iades and it is about 156 light years from Earth. According to Greek mythology, Polixo is one of the nymphs of the woods who helped raise Dionisus.

Vintage: 2008

Grape variety: Moscato Bianco 100%

The Vineyard

Area of origin: Castiglione Tinella, localita' San Martino

Soil: Limestone

Exposure: South-west

Altitude: 330-350 m above sea level

Age of vines: 25 to 40 years old

Pruning system: Guyot

Density per hectare: 5,200 vines/ha

Yield per hectare: 6,700 l/ha

The Vintage

The 2008 vintage was extremely balanced: it had a cold winter with a discrete amount of snow, a cool and rainy spring and a dry and moderately hot summer. The cool fall had scarce rainfall and it favoured the ripening of the grape. After the harvest, the frequency of rain increased up to optimal levels (800 mm/year).

The Harvest

Time of harvest: Mid September

Method: Hand harvested with small vented bins.

Charateristics of grapes at harvest: Brix: 20,95° / Initial Acidity: 6,40 % / pH: 3,30

The Winemaking

Pressing: Gentle pressing with pneumatic press

Fermentation: 'Prise de mousse' in temperature controlled tank (autoclave), consistently with the Charmat method.

Type of yeasts: Selected local yeasts

Skin contact: None

Ageing: The wine was not aged in the traditional sense. It was kept in refrigerated stainless steel vats in order to preserve its freshness.

Bottling: March 2009

Bottle ageing: 1 month

Tot. bottles produced: 2,000 bottles of 75 cl

The Wine

Alcohol: 5,50 %

Total Acidity: 6,20 ‰

Final pH: 3,22

Residual Sugars: 130 g/l

Serving Temperature: 10° C / 50° F

Tasting Notes:

The Moscato is joyful with a gentle petillance in the glass. Intensely aromatic, slightly acidic and pleasantly approachable. Flavours of white peach, white flowers, acacia and honey. It is a wine that glows and is intensely jovial.



MonteOliveto
di Casa

Frazione Casa 1 - 12066 Monticello d'Alba (CN) Italy - Tel. +39.0173.64850 - Cell. +39.333.1004647

www.monteolivetodicasa.it

infopoint@monteolivetodicasa.it