

1820  
**TOSTI**  
★ ★ ★ ★ ★

**MOSCATO D'ASTI DOCG  
LE LUCCIOLE  
ORGANIC WINE**

Tra i vigneti Le Lucciole, a Canelli, il terreno è lavorato secondo i dettami dell'agricoltura biologica e l'aria è incontaminata. In questo delimitato terreno di 5,9 ettari, ogni settembre la natura si rinnova regalando dolci prodigi: incantevoli lucciole e superlativi grappoli d'uva.

Questo Moscato d'Asti Tosti è ottenuto con il 100% di uve di Moscato Bianco di Canelli da agricoltura biologica, raccolte a mano alla fine di agosto. Coltivare in modo biologico in vigneto significa prendersi cura delle viti in armonia con la natura seguendo i metodi e i ritmi del passato. Nel vigneto è favorita la biodiversità con folti inerbimenti che agevolano il proliferare degli insetti che entrano in competizione tra loro limitando naturalmente quelli parassiti. Le viti producono meno e hanno grappoli e acini più piccoli, ma esprimono una ricchezza di profumi e sapori introvabili in prodotti non biologici.



**AWARDS**

2014 China Wine & Spirits Awards (China)  
Le Lucciole Moscato d'Asti docg  
Doppia medaglia d'oro

**VITIGNO:** Moscato bianco di Canelli

**VIGNETO:** i vigneti Le Lucciole hanno un'esposizione ottimale a sud, giacciono su suolo prevalentemente calcareo, la densità di impianto è di circa 4500 ceppi per ettaro con una resa di 70 q.li di uva per ettaro.

**VENDEMMIA:** le uve a perfetta maturazione, con il massimo grado zuccherino e la più elevata espressione aromatica, sono raccolte a mano e trasportate in cassette.

**VINIFICAZIONE:** la vinificazione è condotta attraverso lavorazioni e operazioni di cantina ridotte al minimo per mantenere intatte le qualità naturali delle uve raccolte. I pochi interventi operati sono svolti con cura meticolosa per non alterare la ricchezza aromatica delle uve.

**PROFILO SENSORIALE:** questo dolce nettare sorprende per il suo carattere unico, nato dalla sinergia con la natura ottenuta attraverso la coltivazione biologica dei vigneti. Il colore giallo intenso, corposo e con riflessi dorati segnala subito l'unicità di questo vino. All'olfatto si percepisce immediatamente il naturale profumo dell'uva di moscato, arricchita da note aromatiche di salvia, miele e pesca; si avvertono note di erba appena tagliata. Il sapore si manifesta con suadente delicatezza e l'elegante dolcezza iniziale lascia spazio a un'esperienza gustativa articolata e complessa. L'acidità si armonizza con voluttuose dolcezze e accompagna a un finale equilibrato, appagante e inaspettatamente lungo.

**DATI TECNICI**

**ALCOOL:** 5,5% vol

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8° c

