

# valter bosticardo

## Pensiero

Nel 1986 (citato su slow food n° 8 1991), Valter Bosticardo è riuscito nell'impresa non facile nel mondo dell'enologia di inventare un vino totalmente nuovo. Si tratta del primo Moscato d'Asti fermentato in bottiglia con il metodo classico con una lunga permanenza sui lieviti. La strada per arrivare a questo "pensiero" è come ci racconta Valter costellata di cocci di bottiglie esplose durante la fermentazione: ora con lo stoccaggio in cella frigorifera pare che il problema sia stato superato e questo "champagne-moscato" arriva sul mercato con tutta la sua esplosiva fragranza di profumi e morbidezza di corpo. Per produrre un vino del genere bisogna essere testardi e folli.



**CARATTERISTICHE:** con la vendemmia 1996 si è superato ogni limite, mantenendo sui lieviti il prodotto per ben dodici anni, arrivando così a fare il *dégorgement* nel luglio 2008! Il risultato è una cosa sensazionale, unica e forse irripetibile, al naso un'esplosione di profumi esotici, lici, ananas stramaturato, e la fantasia di ognuno può far discutere per ore, arrivando addirittura a paragonare le piacevoli sensazioni al "mal d'Africa". In bocca una nota di freschezza straordinaria con evidente sensazione balsamica amplificata da note marcate di salvia e rosmarino.

**VARIETÀ:** 100% Moscato bianco di Canelli

**ALCOOL:** 9,5%

**FERMENTAZIONE e STOCCAGGIO:** una lunga permanenza (12 anni) sui lieviti di fermentazione, dopo è stato fatto il *rémuage* tradizionale su pupitres con 2 movimenti giornalieri per circa 25 giorni per far depositare i lieviti sul tappo. Al termine del *rémuage* è stato effettuato il *dégorgement* con conseguente pulizia del prodotto e l'inserimento del nuovo tappo a fungo in sughero naturale.

**LONGEVITÀ:** vorrei tanto assaggiarlo tra trent'anni...e lo farò sicuramente.

**ABBINAMENTO:** può essere usato come aperitivo, oppure abbinato a dei formaggi o ad una pasticceria secca e non troppo dolce. Sono però convinto che per apprezzarlo davvero, debba essere bevuto da solo, per meglio godere della sua particolare complessità.



## tenuta dei fiori

regione rododiglia - via valcalosso, 3 - calosso (asti) - piemonte - italia  
+39.0141.853819 tel • +39.335.6674169 mob • [info@tenutadeifiori.com](mailto:info@tenutadeifiori.com)