ASSOCIAZIONE PRODUTTORI
MOSCATO
CANELLI

MOSCATO DI CANELLI

ARRIVIAMO DA QUESTO TERRITORIO!

LA MIGLIORE AREA DI PRODUZIONE

DEL MOSCATO D'ASTI DOCG CANELLI

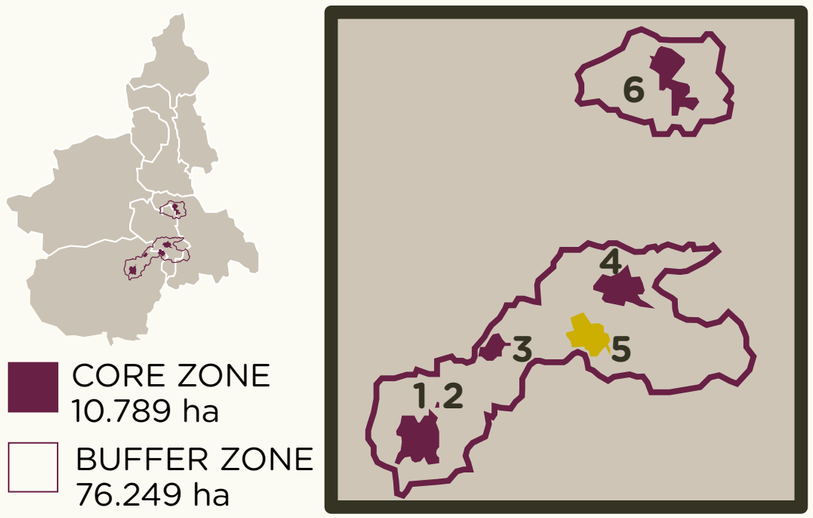
PIEMONTE

MOSCATO D'ASTI DOCG

52 COMUNI

MOSCATO D'ASTI DOCG SOTTO-ZONA CANELLI

23 COMUNI



SIAMO IL SITO UNESCO: I PAESAGGI VITIVINICOLI DEL PIEMONTE: LANGHE-ROERO E MONFERRATO

1. “La Langa del Barolo”
2. “Il Castello di Grinzane”
3. “Le colline del Barbaresco”
4. “Nizza Monferrato e la Barbera”
5. “**Canelli e l’Asti Spumante**”
6. “Il Monferrato degli Infernòt”

SECONDO I SEGUENTI DUE CRITERI:
n.3
Rappresentare una testimonianza unica o eccezionale di una tradizione culturale o di una civiltà vivente o scomparsa.

n.5
Rappresentare un esempio eccezionale di un insediamento umano tradizionale o di utilizzo del territorio che sia rappresentativo di una o più culture, specialmente se divenuto vulnerabile per l'impatto di cambiamenti irreversibili.

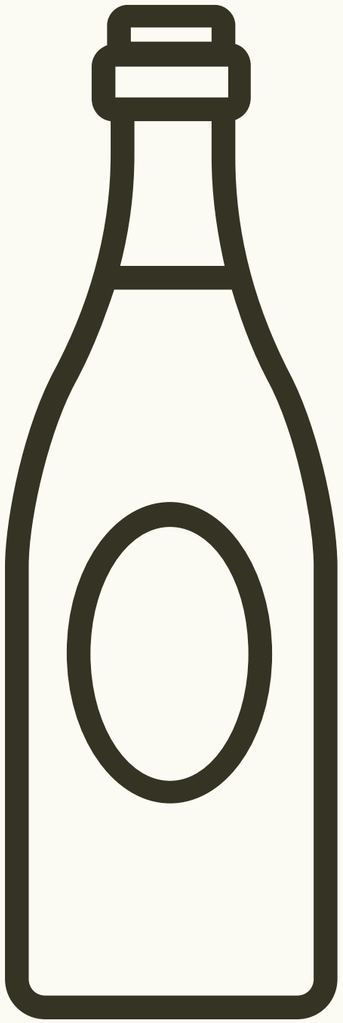
Il paesaggio, le colline di Canelli e le sue le Cantine Storiche denominate “Cattedrali Sotterranee” sono parte della Core Zone Unesco.

MOSCATO DI CANELLI

CANELLI

MOSCATO DI CANELLI

CATTEDRALI SOTTERRANEE CANTINE COPPO



IL MOSCATO A CANELLI DAL 1600

Canelli è, storicamente produttrice di Moscato. Riferimenti storici confermano che già nel 1600 si produce un vino bianco dolce più o meno vivace, padre dell'attuale Moscato d'Asti di questo territorio.

Il vitigno Moscato arriva in Piemonte nel XIII secolo e si diffonde inizialmente in tutta la regione. A partire dalla fine del '600 la coltivazione avviene invece quasi esclusivamente nella zona di Canelli e nei Comuni limitrofi: infatti i primi studiosi padri della viticoltura e ampelografia identificano il vitigno piemontese con il nome "Moscato Bianco di Canelli" a dimostrazione del suo pieno adattamento, e indissolubile legame all'area, che lo ha reso il principale vitigno autoctono della zona.

Dalle uve si ottiene per soffice spremitura un mosto che una volta illimpidito viene **mantenuto dolce** a bassa temperatura sino al momento della fermentazione in autoclave, secondo il metodo Martinotti o Charmat. Fermentazione parziale, sino a circa 5 gradi d'alcol, mantenendo quindi una sua naturale dolcezza dovuta ai propri zuccheri.

IL CANELLI È

QUALITÀ
TERRITORIO
PRODUTTORI
STORIA
MOSCATO D'ASTI DOCG CANELLI

MOSCATO BIANCO DI CANELLI

IL VITIGNO

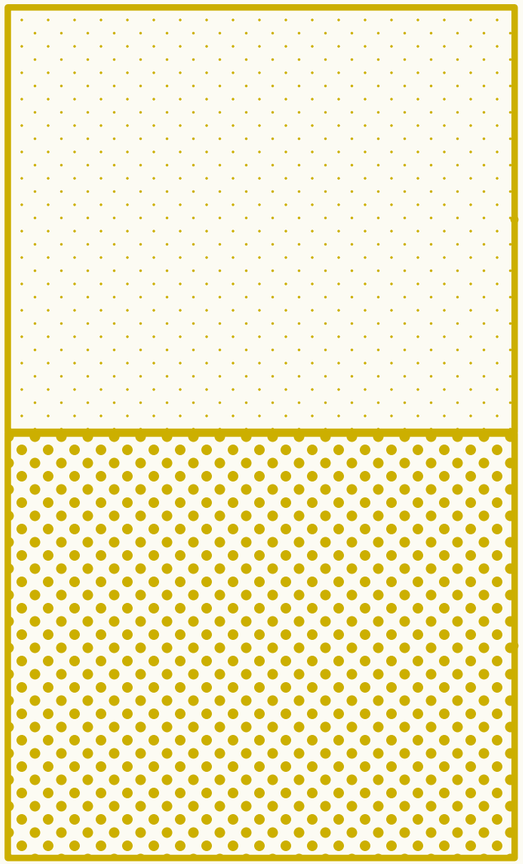
Questo vitigno è una varietà aromatica a bacca bianca.
Grappoli di media grandezza, cilindrici o piramidabili, acini sferici dalla buccia sottile, di tipo giallo verde o giallo dorato/ambrato se esposti al sole.
Sapore intenso e aromatico.

I VIGNETI

Fitti filari, posti in aree dai 165 ai 500 mt di altezza.
Le pendenze arrivano a 30% e oltre.
Esposizione sud-est-ovest.

LA VENDEMMIA

Fatta a mano, tra fine agosto e la prima metà di settembre.



SABBIE ASTIANE (2 MLN ANNI)

ARGILLE MARNOSE

Questi terreni dal colore bianco giallastro, franco-limosi o franco-sabbiosi, poveri dal punto di vista organico, dal ph basico, ricchi di calcaree e di microelementi.

IL CLIMA

PRIMAVERA

piovose
e ventose

ESTATE

lunga e asciutta

alta escursione
termica
notturna

AUTUNNO

mite,
piogge
nella fine

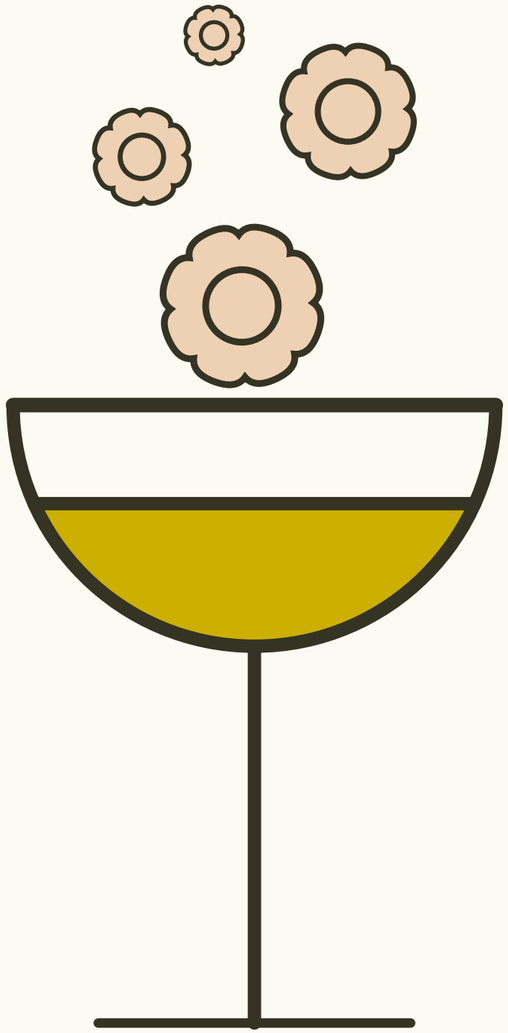
INVERNO

temperatures
inferiori 0°C,
neve

VENTO
SANITÀ
UVE

ESCURSIONE TERMICA
EQUILIBRIO, AROMATICITÀ,
E FRESCHEZZA PRESERVATE

SOLE
MATURITÀ, ZUCCHERI, AROMI
E COLORE GIALLO DORATO



AL NASO

Fresco, sentori di fiori, salvia, pesca bianca. Aromaticità intensa, con una leggera evoluzione si arricchisce di sensazioni che ricordano pasticceria, agrumi e creme; dopo 3 - 4 anni iniziano ad affiorare sensazioni balsamiche vegetali e accenni di idrocarburi.

COLORE

Giallo paglierino dorato con riflessi verdognoli.

IN BOCCA *dolce per natura*

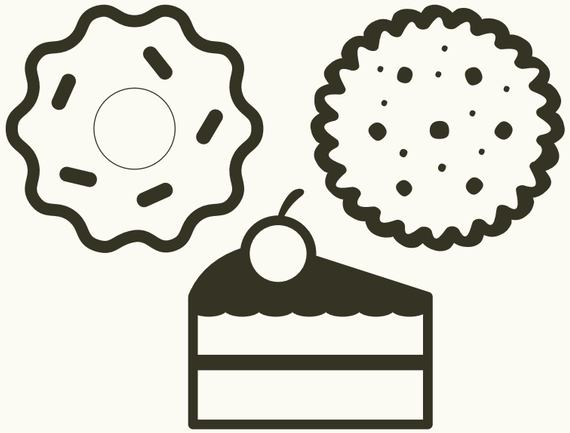
Dolce, fresco, vivo, armonico e persistente, sensazioni che ricordano l'uva. elegante e fine effervescenza.

DURATA NEL TEMPO

2-3 anni per apprezzarne la freschezza, il frutto e gli aromi primari , 3-4 per capirne ed esprimerne la complessità evolutiva 5 e oltre per conoscerne l’inaspettata terziarizzazione.

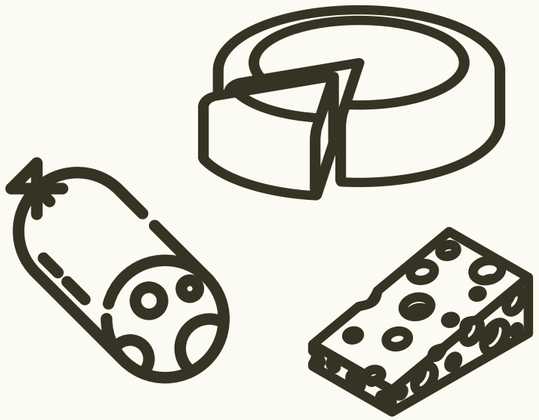
MOSCATO DI CANELLI

PROVALO CON



TRADIZIONALMENTE

Pasticceria secca, creme, dolci a base di frutta, macedonie, panettone.



INASPETTATAMENTE TRADIZIONALE

Formaggio Gorgonzola naturale, Robiola di Roccaverano leggermente stagionata, specie se in bottiglia da qualche mese, salame.

SIAMO
VIGNAIOLI

ASSOCIAZIONE PRODUTTORI
MOSCATO
CANELLI

VOGLIAMO TUTELARE TUTTO QUESTO

L'Associazione Produttori Moscato di Canelli ha lo scopo di tutelare, valorizzare e promuovere l'eccellenza della denominazione Canelli: il vitigno Moscato Bianco di Canelli, il vino Moscato d'Asti docg Canelli e le colline che li originano, consapevole che il territorio, il vitigno e l'uomo uniti da storia e tradizione formano un insieme inimitabile, irriproducibile e unico al mondo.