

Ecco il Moscato d'Asti "tantrico". Si può bere anche a 13 anni dalla vendemmia. E con gusto

inserito il 31 marzo 2012

Il Moscato d'Asti è per antonomasia un vino da bere fresco, massimo ad un anno, un anno e mezzo dalla vendemmia. Vietato l'affinamento di anni. E invece no. A Santo Stefano Belbo (Cuneo) fanno il Moscato d'annata. Sdp ha incontrato, al 46° Vinitaly, Riccardo Bianco, giovane produttore santostefanese che nell'azienda di famiglia, la Marco Bianco, produce Moscato d'annata. Punta di diamante il Moscato d'Asti docg vintage '99, nientepopodimenoche. E con prezzi interessanti perché la Bianco riesce a vendere i suoi Moscato "tantrici" (insieme a quelli più classici da bere freschissimi di vendemmia) anche a 100 euro la bottiglia. C'è di che far concorrenza a certi rossi e certe bollicine di blasone.



In questa intervista Riccardo spiega a Sdp i "segreti" (ma senza svelarli troppo) di questo Moscato "eterno" che, insieme ad altre tipologie come il Loazzolo doc famoso passito da vendemmia tardiva ottenuto da uve moscato bianco, o il vermouth a base moscato e il moscato "secco", ha il merito di allargare il consumo di uno dei vitigni più strategici per l'economia piemontese.

