EN | Macerato



Provincia di Pavia IGT Moscato 2025

EN nasce dalla scoperta progressiva di rare viti a bacca bianca celate all'interno di un antico vigneto prevalentemente composto da varietà a bacca nera.

Nel corso del lavoro di osservazione e comprensione del vigneto storico ACÀ, alcune sporadiche presenze di Moscato bianco si sono rivelate come frammenti inattesi tra i filari.
La loro individuazione non è solo un gesto agricolo, ma un incontro raro tra intuizione, natura e desiderio.

PRODUZIONE: 340 bottiglie numerate

IL VIGNETO

Zenevredo | 1,5 ettari | 200 m s.l.m. | esposizione sud-est

Vigneto storico nato alla fine degli anni Cinquanta e custodito da ACÀ dal 2022.

- Impianto promiscuo storico
- Elevata biodiversità varietale
- Presenza di rare piante di Moscato bianco disperse tra filari prevalentemente rossi
- Recupero conservativo senza estirpazione radicale
- Mappatura progressiva ceppo per ceppo

La produzione di EN deriva esclusivamente dall'individuazione e raccolta selettiva di queste rare piante, rendendo ogni annata limitata, fragile e irripetibile.

VINIFICAZIONE

- Vendemmia manuale altamente selettiva
- Macerazione sulle bucce per **12 giorni**
- Maturazione sulle fecce fini per **8 mesi**
- Produzione artigianale in tiratura estremamente limitata

PROFILO ORGANOLETTICO

Al naso EN presenta profumi intensi di fiori, frutta gialla e leggere note aromatiche, arricchiti da sfumature più complesse date dalla macerazione.
In bocca è strutturato, fresco e avvolgente, con buona persistenza e una chiusura equilibrata che unisce aromaticità e carattere territoriale.