

## MOSCATO DI SCANZO: ASPETTI AGRONOMICI ED ENOLOGICI

La relazione tende a sottolineare le caratteristiche più singolari di questo particolare vitigno affrontando temi sia Agronomici che Enologici.

Fra gli Agronomici vi sono:

- Le forme di allevamento oggi maggiormente sperimentate soffermandosi sulla grande differenza fra la tradizione che è sopravvissuta negli anni soprattutto legata alla pergola, e le nuove e più moderne forme di allevamento, valutando quanto questo possa risultare vantaggioso in termini sia qualitativi che di costi.
- Il particolare terreno su cui da i migliori risultati e le caratteristiche tipiche della collina dove è nato e sopravvissuto.
- Le pratiche di potatura e di gestione in verde della vegetazione per ottenere uve dalla grande sanità e dalla perfetta carica aromatica.
- Aspetti della lotta antiparassitaria da tenere particolarmente presente per la coltivazione di questo vitigno soprattutto in relazione alla successiva fase di appassimento.

Fra i temi Enologici affrontati vi sono:

- La grande aromaticità olfattiva e tutte le pratiche per mantenerla intatta anche in bottiglia.
- Le caratteristiche dell'acidità totale e la sua composizione, aspetto essenziale e quasi unico nel panorama enologico mondiale.
- La gestione della fermentazione Malolattica all'interno del più globale equilibrio Alcool-Zuccheri-Acidità-Freschezza.
- La gestione dell'andamento della fermentazione per l'ottenimento dell'ottimale residuo zuccherino e raggiungere il miglior risultato fra piacevolezza ed eleganza.

Roberto Ravelli

Agronomo ed Enologo Consulente  
Libero Professionista