TORLASCO
ITALIA

"L'aroma è la mia passione. Il profumo di uve straordinarie non mi sfugge. Mai!"

Rachele Torlasco *animava i salotti letterari e mondani del Piemonte nei primi anni del '900. Grazie a una straordinaria vitalità e piacevolezza di spirito, aveva stretto rapporti di gioviale amicizia con i più importanti esponenti nobiliari dell'epoca.*

Il fascino intenso emanato da ***Donna Rachele*** *era anche dovuto alla particolare scia di profumo che lasciava dietro di sè: cangiante, intensa, indimenticabile. L'innata passione per i profumi l'aveva infatti portata a studiare e catalogare le fragranze di un incredibile numero di piante, fiori, muschi, erbe e frutti. Con il passare degli anni scoprì i segreti, gli equilibri e le armonie delle essenze e iniziò a creare inediti e squisiti profumi.*

Il primo a essere stregato dalle essenze di ***Donna Rachele*** *fu un nobile proprietario terriero francese che, per avere in cambio gli straordinari profumi, propose alla nobildonna di esprimere un desiderio.*

Donna Rachele *disse che aveva sempre desiderato possedere un terreno a Canelli, vicino ad Asti, dove cresceva una profumata uva bianca chiamata Moscato. L'affascinato nobiluomo esaudì compiaciuto il desiderio di* ***Donna Rachele*** *che, con la passione di sempre, iniziò subito a dedicarsi alle proprie vigne. Scoprì così che il termine Moscato comparve nel Medio Evo con il significato di "profumato" e che quel nome proveniva dal Tardo Latino "muscus"; all'origine la parola si riferiva ad un'essenza utilizzata nella più pregiata profumeria.*

L'idea di dare vita a un vino profumato inebriò ***Donna Rachele****. Fin dalla prima vendemmia nacque un Moscato dall'inimitabile aroma muschiato, delicato e intenso, che ricordava il glicine e il tiglio, con sentori di salvia, pesca, albicocca, limoni e fiori d'arancio. L'eccezionalità del vino destò parecchio stupore in tutta la zona e per tutti,* ***Donna Rachele*** *divenne "****Madame Rachele****", la donna del Moscato per antonomasia.*

Oggi, l'etichetta di ***Torlasco Moscato d'Asti*** *celebra la figura dell'eccentrica vignaiola riportando il ritratto che di* ***Donna Rachele*** *"****Madame Rachele****" fece un disegnatore di passaggio.*

"L'aroma è la mia passione. Il profumo di uve straordinarie non mi sfugge. Mai!"

Madame Rachele

TORLASCO - CANELLI - ITALY
www.torlascovini.it

TORLASCO

MOSCATO D'ASTI DOCG

VITIGNO: Moscato.

TERRITORIO: 52 comuni delle province di Asti Alessandria e Cuneo.

TERRENO: eterogeneo in prevalenza calcareo-marnoso.

EPOCA DELLA VENDEMMIA: prima decade di settembre.

RACCOLTA: manuale.

VINIFICAZIONE: pressatura soffice dell'uva e successiva ed immediata refrigerazione del mosto.

FERMENTAZIONE: fermentazione in autoclave a bassa temperatura fino ad ottenere una sovrapressione voluta e 5,5%vol di alcool effettivo.
Arresto della fermentazione mediante refrigerazione e successive filtrazioni.

DURATA DEL PROCESSO DI LAVORAZIONE: 1 mese.

DATI TECNICI

ALCOOL: 5,5% vol
ACIDITÀ: 6 g/l in ac tartarico
ZUCCHERI: 115g/l
SOVRAPPRESSIONE: 1,8 bar

PROFILO SENSORIALE

COLORE: giallo paglierino con riflessi dorati.

PROFUMO: intensamente aromatico, fresco con note di salvia e pesca.

SAPORE: dolce, pieno e vellutato, il retrogusto è intenso, si percepisce nettamente l'aromaticità dell'uva di origine.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 3-5°C

TORLASCO - CANELLI - ITALY
www.torlascovini.it