

### Il Loazzolo

E' un vino bianco passito, una delle ultime novità (1990) della produzione vinicola piemontese, ottenuto da una vendemmia tardiva del Moscato, che cresce nell'area di Loazzolo, un piccolo paese (300 abitanti) nella provincia di Asti, adagiato sulle colline verso la Liguria, dalla quale infatti trae un clima quasi da riviera. Il territorio del paese costituisce la zona DOC più piccola d'Italia; infatti la normativa prevede che tutte le operazioni di produzione vengano portate a termine esclusivamente nel territorio di Loazzolo. Le vigne sono molto vecchie, coltivate ad un'altezza minima di 400 metri, poste su terreni ad alta pendenza ed ottimamente esposte (sori), in un paesaggio che ricorda la macchia mediterranea.

Dopo la vendemmia l'uva viene posta ad appassire sui graticci, per concentrarne gli aromi e i profumi, quindi si passa alla pigiatura secondo i metodi tradizionali, per mantenere intatte tutte le caratteristiche dell'uva. Il mosto non centrifugato ne pastorizzato fermenta per più di un anno nelle vecchie cantine di tufo. Il Loazzolo viene quindi imbottigliato due anni dopo la vendemmia, ma deve rimanere ancora un anno in bottiglia prima di essere bevuto.

Si presenta di colore giallo paglierino con riflessi dorati, profumo fitto, con sentori di muschiato e frutta; ha gusto dolce e di passito. Le sue caratteristiche si abbinano bene con i dessert a fine pasto, oppure con formaggi stagionati o robiole piccanti.