



MO' FREM
PIEMONTE D.O.C. MOSCATO SECCO



Annate
2020 -2021



Annata 2023

Annata: 2023

Vitigno: moscato 100%

Comune di provenienza: Santo Stefano Belbo

Esposizione: Est

Natura del terreno: argilloso-calcareo

Forma di allevamento: controspalliera con potatura a Guyot

Epoca vendemmia: prima decade di settembre

Vinificazione

Raccolta manuale delle uve in cassette forate da 20 kg. Selezione dei grappoli migliori, pigiatura soffice delle uve e illimpidimento del mosto tramite decantazione a freddo. Fermentazione in vasche di acciaio inox "Vinoxygen" con temperatura controllata di 16°. L'uso di questa tecnologia permette di non travasare mai il vino dall'inizio della fermentazione alcolica all'imbottigliamento, evitando perciò ossidazioni e permettendo di gestire la vinificazione con dosaggi di anidride solforosa bassissimi.

Un eventuale invecchiamento, a seconda dell'annata, può avvenire in anfora di terracotta da 750 lt

Affinamento in bottiglia: 3 mesi

Degustazione

Il colore è giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini. Al naso si presenta subito intenso, aromatico e complesso. L'energia della salvia, tipica del moscato si arricchisce con profumi di timo, ortica, fiori bianchi di prato e frutta a pasta bianca come la pesca tabacchiera. Rimanendo nel calice emerge l'albicocca matura e croccante.

All'assaggio Mo' Frem è fresco e avvolgente allo stesso tempo, con un'equilibrata trama aromatica e un'elegante finale persistente che lo rende altamente attrattivo.

Ideale come aperitivo, con antipasti e primi di pesce, un risotto allo zafferano, una frittura leggera.

Vintage: 2023

Grape Variety: 100% Moscato

Origin: Santo Stefano Belbo

Exposure: East

Soil Type: Clay-limestone

Training System: Espalier with Guyot pruning

Harvest Period: Early September

Winemaking Process

Manual harvest of the grapes in 20 kg ventilated crates. Selection of the best bunches, gentle pressing of the grapes, and clarification of the must through cold decantation. Fermentation takes place in "Vinoxygen" stainless steel tanks at a controlled temperature of 16°C. This technology allows the wine to remain in the same tank from the start of alcoholic fermentation to bottling, preventing oxidation and enabling vinification with very low sulfur dioxide dosages.

Depending on the vintage, aging can occur in 750-liter terracotta amphorae.

Bottle Aging: 3 months

Tasting Notes

The wine displays a straw-yellow color with slight greenish highlights.

On the nose, it is immediately intense, aromatic, and complex. The lively sage note, characteristic of Moscato, is complemented by aromas of thyme, nettle, meadow white flowers, and white-fleshed fruits such as flat peaches. As it remains in the glass, notes of ripe, crisp apricot emerge.

On the palate, Mo' Frem is both fresh and enveloping, with a balanced aromatic structure and an elegant, persistent finish that makes it highly appealing.

Perfect as an aperitif, it pairs well with appetizers, seafood-based first courses, saffron risotto, or light fried dishes.