



Moscato d'Asti D.O.C.G.

VITIGNO:	100% MOSCATO BIANCO
VIGNETI: ALTITUDINE:	500m Slm
BOTTIGLIE PRODOTTE:	40.000

NOTIZIE SUL VIGNETO: I vigneti hanno un'età media di 20 - 30 anni con esposizione a sud. La forma di allevamento è di tipo guyot basso, il terreno è sciolto con alta percentuale di tufo e marna.

VINIFICAZIONE: Il mosto fiore, derivante da una pressatura molto soffice delle uve, dopo qualche mese di conservazione a bassa temperatura (0° C.), viene avviato alla fermentazione in vasche a temperatura controllata. Dopo aver svolto 5 – 5,5% volume di alcool si raffredda per bloccare la fermentazione, si effettuano un paio di filtrazioni e si passa quindi all'imbottigliamento. Durante l'anno mediamente si effettuano 8-10 imbottigliamenti per garantire un vino sempre fresco.

INVECCHIAMENTO: Consigliamo di berlo in prima giovinezza per assaporare al meglio le caratteristiche di fragranza e freschezza tipiche di questo vino.

ESAME ORGANOLETTICO:

Colore giallo paglierino brillante con leggera efervescenza naturale.

Profumo intenso con ottima nota varietale di Moscato.

Dolce e rinfrescante al palato subito sostenuto dagli aromi che ne ampliano il volume.

ABBINAMENTO: E' un vino che bene accompagna dolci in genere. Ottimo come aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7°- 8° C.