



Sorì del Re

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

VITIGNO:	100% MOSCATO BIANCO
VIGNETI: ALTITUDINE	500m Slm
BOTTIGLIE PRODOTTE:	10.000

NOTIZIE SUL VIGNETO: I vigneti hanno un'età media di 30 - 40 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. La produzione di uva è di circa 6000 Kg ad ettaro.

VINIFICAZIONE: Le uve, raccolte in leggera surmaturazione, vengono diraspate e pressate in modo soffice. Il mosto fiore, 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 2 – 3 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 effervescenza naturale.

Profumo intenso con ottima nota varietale di Moscato.

Struttura morbida e dolce, di notevole “grassezza” lungo sviluppo e sostegno aromatico continuo.

Al palato sentori di pesca, pera, salvia e menta rendono questo vino veramente originale.

ABBINAMENTO: E' un vino che bene accompagna dolci in genere e formaggi (tipo gorgonzola dolce, parmigiano reggiano).

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7°- 8° C.