



Москато д'Асти D.O.C.G.

ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА: 100% БЕЛОГО МУСКАТА
ВИНОГРАДНИКИ: ВЫСОТА 500м н.у.м.
КОЛ-ВО ВЫПУСКАЕМЫХ БУТЫЛОК: 40.000

О ВИНОГРАДНОЙ ЛОЗЕ: Средний возраст виноградной лозы 20 - 30 лет, виноградник ориентирован на юг. Вид выращивания – низкий guyot, почва рыхлая, с высоким процентным содержанием туфа и мергеля.

ВИНИФИКАЦИЯ: Поверхностное сусло, полученное в результате лёгкого прессования винограда, спустя несколько месяцев хранения при низкой температуре (0° С.), переливается в чаны для ферментации при контролируемой температуре. После того как оно выделит 5 – 5,5% объёма спирта, оно охлаждается, чтобы остановить процесс ферментации, затем фильтруется несколько раз, после чего разливается в бутылки. В течение года осуществляются в среднем 8 – 10 розлизов в бутылки, это позволяет гарантировать всегда свежее вино.

ВЫДЕРЖКА: Рекомендуем употреблять очень молодым, чтобы как можно лучше почувствовать типичные характеристики этого вина: аромат и свежесть.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Сверкающего жёлто-соломенного цвета, слегка шипучее.

С интенсивным ароматом, хорошо ощущаемыми нотами винограда Мускат.

На вкус сладкое и освежающее, во рту сразу чувствуются ароматы, усиливающие его эффект.

СОЧЕТАНИЯ: Это вино хорошо подходит к разным сладостям. Отличное в качестве аперитива.

ТЕМПЕРАТУРА УПОТРЕБЛЕНИЯ: 7°- 8° С.