



MOSCATO D'ASTI DOCG

DESCRIZIONE

Le uve moscato provengono da vari vigneti nel distretto del Barbaresco e nelle zone limitrofe. Dalla vinificazione in assemblaggio di queste uve nasce un vino delicato, dai toni aromatici, ma dai caratteri fragranti.

Il colore è giallo paglierino con riflessi dorati, reso vivo da una briosità sottile che ne intensifica la fragranza. Il profumo è fruttato, con le note aromatiche tipiche di questo vitigno tra cui spiccano la pesca gialla, i petali di rosa, il miele, i fiori di tiglio e la salvia. Il sapore è dolce, fresco ed accattivante, grazie all'acidità che solletica ed invita a proseguire nella degustazione.

A tavola accompagna soprattutto la fine del pasto: da abbinare a dessert, soprattutto se a base di torte, sia fresche che secche, o piccola pasticceria.

SCHEDE TECNICHE

VIGNETI: Assemblaggio di vari vigneti situati sulle colline di Alba

TERRENO: Marnoso

ESPOSIZIONE: Sud/est e sud/ovest

VITIGNO: Moscato 100%

N. DI CEPPI AD ETTARO: Mediamente 4.000 piante

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot con modificazione ad archetto

EPOCA DI VENDEMMIA: Inizio settembre

VINIFICAZIONE: Pressatura dei grappoli, parziale fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata fino ad ottenere una gradazione alcolica del 5-5,5% e 110-120 grammi litro di zuccheri naturali residui. Blocco della fermentazione tramite raffreddamento. Imbottigliamento a pressione costante per non perdere la naturale anidride carbonica.

AFFINAMENTO: Un mese circa in bottiglia in cantine interrato.

