



AZIENDA AGRICOLA GALLINA PIERINO

LOCALITA' SAN MAURIZIO 7, 12058, SANTO STEFANO BELBO (CN)

LUCA: 3387298850 – MAURO: 3384460507

INFO@GALLINAPIERINO.COM – WWW.GALLINAPIERINO.COM

Moscato d'Asti DOCG - 2019

Vitigni: Moscato bianco

Gradazione: 5 % vol

Temperatura di servizio: 8°C

Terreno: Siliceo/Calcareo

Esposizione e altitudine: Sud/Sud-ovest, 200 m s.l.m.

Metodo di allevamento: Guyot Classico

Densità d'impianto: 5.000 ceppi per ettaro

Epoca di vendemmia: importantissima per ottenere uve con il massimo livello di aromi caratteristici, determinata da un accurato e continuativo controllo analitico e sensoriale nel periodo fine agosto inizio settembre. Vendemmia: in cassette, manuale con selezione delle uve già nel vigneto.

Vinificazione: L'uva della vigna raccolta in cassetta viene, in poche ore, delicatamente pressata con programmi manuali e attenti, ottenendo un succo fresco che nell'arco di poche ore decanta e si illimpidisce separandosi dalle parti solide. Con il sapiente utilizzo di biotecnologie e del freddo si procede ad una lenta fermentazione alcolica con una temperatura controllata che generano un fine perlage di vivaci bollicine. Il processo termina con l'affinamento a freddo del prodotto in serbatoi di acciaio inox.

Abbinamenti gastronomici : *Vino dolce di estrema piacevolezza dal colore giallo paglierino con lievi riflessi dorati; all'olfatto rivela profumi intensi e caratteristici del vitigno, con marcate note di frutta fresca. Le sue qualità si esaltano degustandolo con cioccolato fondente o con una tradizionale torta di nocciole. Diversi gastronomi lo consigliano anche con formaggi piccanti e salumi che esaltano superbamente questo nobilissimo vino.*

