

MOSCATO D'ASTI DOCG



Vitigni: Moscato Bianco

Gradazione: 5 % vol

Temperatura di servizio: 8°C

Terreno: Siliceo/Calcereo

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

Metodo di allevamento: Guyot Classico

Densità d'impianto: 5000 ceppi per ettaro

Diradamento delle uve: —

Vendemmia: Manuale in cassette

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.

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.



RISPETTIAMO L'AMBIENTE UTILIZZANDO SOLO ENERGIA PRODOTTA DA FONTI RINNOVABILI COME ACQUA, SOLE, VENTO E CALORE DELLA TERRA, CERTIFICATA DAL SISTEMA DI «GARANZIE DI ORIGINE» DEL GESTORE SERVIZI ENERGETICI, IN BASE ALLA DIRETTIVA CE 2009/28/CE.