



MOSCATO D'ASTI

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

ANNATA: 2015

VITIGNO: Moscato 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Zona tradizionale del Moscato d'Asti, uve provenienti da vigneti allevati su colline caratterizzate da marne ad impasto medio in cui rispetto al calcare prevalgono le frazioni fini, cioè sabbie quarzose e limo finissimo, che apportano oligoelementi di chiara espressione nel bouquet.

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO: Controspalliera potata Guyot tradizionale

RESA PER ETTARO: 70 ettolitri.

VINIFICAZIONE: La vendemmia rigorosamente manuale avviene generalmente a inizio settembre. Si svolge in autoclavi ed è volta a preservare tutta la fragranza e gli aromi tipici del vitigno, esaltando le spiccate note di frutta fresca e candito conferite dal terreno. Per questo il mosto viene immediatamente refrigerato e la fermentazione viene poi interrotta per preservare una parte dello zucchero.

CARATTERI ORGANOLETTICI: Tipico colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati, con presenza di un buon perlage fine e persistente; il vino mantiene una limitata pressione, come raccomanda la tradizione. In bocca questo Moscato si rivela ampio ed avvolgente, e mai stucchevole; ricco di sentori aromatici quali fiori d'arancio, pesco e albicocco: un vino in cui spiccano note eleganza e freschezza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Il Moscato è perfetto per accompagnare i vostri dolci o semplicemente come un dissetante finepasto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 9-10 gradi. Per apprezzare appieno la fragranza di questo vino, consigliamo di stappare la bottiglia al momento.

CONSERVAZIONE: Si consiglia di conservare la bottiglia coricata in luogo fresco e ventilato, proteggerla da qualsiasi fonte luminosa e lontano da rumori e vibrazioni.