

ATTILIO GHISOLFI

MOSCATO D'ASTI

Tipologia / Denominazione: MOSCATO D'ASTI

Vitigni: MOSCATO BIANCO

Zona di Produzione: Neviglie

Tipologia dei terreni: Calcereo argilloso, a tratti sabbioso.

Sistema di allevamento della vite e produzione media per ettaro: Guyot. Resa media 90 Q.li /Ha

Tecnica di produzione:

Descrizione Organolettica: Colore giallo paglierino. Profumo ricco, intenso e fragrante dell'uva moscato. Ricorda il glicine, la pesca, l'albicocca con sentori di salvia, limone e fiori d'arancio. Gusto dolce, delicato, fresco. Abbinamenti con dessert e pasticceria varia, oppure può essere usato come dissetante in qualsiasi momento della giornata.

Dati Analitici

Alcool: 5,00

zuccheri: 130 g/l

anidride solforosa totale:

acidità volatile:

acidità totale: 5,5 g/l

Pressione: 1,5 atm

estratto secco netto: