



MOSCATO D'ASTI

D.O.C.G.



Il vino della festa, aromatico e fresco, che racconta una storia antica, profondamente legata al territorio astigiano.

Vitigno: moscato 100%

Vendemmia: le uve vengono vendemmiate a mano in cassette forate da 20 kg, nella prima metà di settembre.

Tipologia di terreno, esposizione ed altitudine:
calcareo - argilloso, sud-sud est, 250 metri sul livello del mare.

Sistema di allevamento: contospalliera con potatura a guyot.

Produzione per ettaro: 80 quintali.

Vinificazione: il mosto è ottenuto dalla pressatura soffice delle uve, seguita da una breve decantazione a freddo. La fermentazione alcolica avviene in autoclave a basse temperature (16° C) fino al raggiungimento di un tenore alcolico di 5 gradi. È in questa fase che si origina naturalmente il classico perlage del moscato. La fermentazione viene interrotta mediante raffreddamento. L'imbottigliamento viene preceduto da una filtrazione sterile che trattiene i lieviti onde evitare riprese fermentative in bottiglia.

Contenuto in alcool: 5% vol.

Profilo organolettico: colore giallo paglierino, cristallino dai rilassi dorati, il vino presenta nel bicchiere un perlage fine e persistente. Al naso si percepisce un intenso aroma fruttato che ricorda l'uva moscato matura e un delicato sentore di salvia tipico del vitigno. Il palato è sapido e fresco con gradevole equilibrio tra zuccheri e acidità.

Abbinamento: elegante e leggero, fragrante e profumato, è l'ideale conclusione di un pranzo, accompagnato a frutta e dolci, in particolare torte e crostate. Ben si abbina con alcuni classici dessert piemontesi quali la torta di nocciole o le pesche bianche ripiene all'amaretto.

Temperatura di servizio: 8°- 10 ° C