



CANTINA
ALICE BEL COLLE

VINO SPUMANTE / LINEA BASE



Asti Spumante

🔸 VINO SPUMANTE BIANCO D.O.C.G.

Tipologia: vino bianco dolce aromatico, naturalmente frizzante.

Zona di produzione: piccoli vigneti esposti a est di natura calcarea siti tra 150 e 200 mslm per mantenere l'aroma e l'acidità del vitigno.

Vitigno: moscato bianco in purezza.

Fermentazione: il mosto, ottenuto da una soffice pressatura degli acini, a seguito della chiarificazione e decantazione è inviato in particolari vasche di fermentazione (autoclavi) atte a resistere ad alte pressioni dove ad una temperatura fra i 10 ed i 15 °c avviene la fermentazione alcolica e la presa di spuma del vino sino a raggiungere la pressione di 3.5 Atm.

Affinamento: 2 mesi in bottiglia.

Colore: colore giallo dorato con perlage fine e persistente.

Profumo: ampio ed elegante con sentori di frutta esotica e miele.

Sapore: piacevolmente dolce e fresco con moderata alcolicità e acidità.

Gradazione: 7% vol

Confezione: scatole da 6 e 12 bottiglie per scatola.