



Moscato d'Asti

🔸 VINO BIANCO DOLCE 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.

Affinamento: 2 mesi in bottiglia.

Colore: giallo paglierino intenso con delicata spuma bianca e perlage mediamente persistente.

Profumo: ampio ed elegante con sentori di muschio bianco, salvia e miele tipiche dell'uva moscato.

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

Gradazione: 5.5% Vol

Confezione: scatole da 6 e 12 bottiglie per scatola.