



## Paie

🔸 MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.

**Tipologia:** Vino bianco aromatico naturalmente dolce e naturalmente frizzante

**Zona di produzione:** Questo vino proviene da "Paie" una piccola valletta chiusa esposta ad est ad una altitudine intorno ai 350 metri con un microclima particolarmente caldo. Terreno calcareo argilloso

**Vitigno:** Moscato bianco in purezza

**Vinificazione:** L'uva viene raccolta a mano, una parte all'inizio di Settembre mentre un 10% circa viene lasciata appassire leggermente sulla pianta e raccolta poi all'inizio di Ottobre, vinificate separatamente vengono poi uniti i mosti e si inizia la tradizionale presa di spuma

**Affinamento:** vino che esprime la massima freschezza nei primi 12 mesi per passare a note piacevolmente evolute entro i primi 3 anni.

**Colore:** giallo paglierino con riflessi dorati

**Profumo:** Intensamente aromatico ricorda sentori di Miele, Salvia Fiori di acacia Sambuco e Mughetto

**Sapore:** Piacevolmente dolce sorretto da una buona nota acida che dona a questo vino una piacevole persistenza senza renderlo stucchevole.

**Gradazione:** Alcool 5,5 % vol

**Temperatura di servizio:** 6° - 8°C.

**Confezione:** scatole da 6 e da 12 bottiglie.