

Moscato d'Asti

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vitigno	Moscato Bianco 100 %
Terreno	Sabbioso mediamente calcareo
Esposizione/Altitudine	Est, Sud-Est da 200 a 300 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità dell'impianto/Resa per ha	4.000 viti/90 ql
Vendemmia	Manuale
Vinificazione	Vinificazione in bianco, pressatura soffice delle uve e fermentazione a bassa temperatura in autoclave
Maturazione	In tini di acciaio a bassa temperatura
Colore	Giallo paglierino dorato
Profumo	Aromatico di uva fresca, fiori di acacia rosa e limone
Gusto	Un piacevole equilibrio tra dolcezza e acidità
Degustazione	10-12°C
Abbinamenti	Dessert in particolare con pasticceria secca
Gradazione alcolica	5,5% Vol
Bottiglie annue	3.000
Longevità/Conservazione	2 anni/14-15°C

<i>Variety</i>	<i>White Muscat 100%</i>
<i>Soil</i>	<i>Sandy, medium-calcareous</i>
<i>Exposure/Altitude</i>	<i>South-East from 200 to 300 m a.s.l.</i>
<i>Training system</i>	<i>Guyot</i>
<i>Density per ha/Yield</i>	<i>4.000 vines /9 tons</i>
<i>Harvest</i>	<i>Manual picking</i>
<i>Winemaking</i>	<i>White wine method, soft pressing, decanting and storage at regulated temperature. Autoclave fermentation</i>
<i>Aging</i>	<i>In steel vats at low temperature</i>
<i>Colour</i>	<i>Golden straw yellow</i>
<i>Bouquet</i>	<i>Aromatic of fresh grapes, pink acacia and lemon flowers</i>
<i>Taste</i>	<i>A pleasant balance between sweetness and acidity</i>
<i>Tasting</i>	<i>10-12°C</i>
<i>Pairing</i>	<i>Typical dessert wine ideal with dry pastries</i>
<i>Alcohol</i>	<i>5,5% vol</i>
<i>Bottles per year</i>	<i>3.000</i>
<i>Longevity/Storage</i>	<i>2 years/14-15°C</i>



0,75 L



vaudanogaggie
Cisterna d'Asti