



Moscato d'Asti DOCG

Estensione vigneto:	35 ettari
Pendenza del terreno:	20-25 %
Orientamento e Altitudine del vigneto:	Vigneti con esposizione Est-Sud-Ovest tra 300-500 mt di altitudine sul livello del mare
Tipologia del terreno:	Terreno limosi-sabbiosi, notevole presenza di calcare attivo
Vitigno:	Moscato Bianco 100%
Forma di allevamento:	Guyot
Ceppi per ettaro:	5000 viti per ettaro
Età del vigneto	40 anni
Resa di vino per ettaro:	I vigneti producono mediamente tra 55/65 hl per ettaro
Vendemmia:	Le uve vengono diradate nel mese di agosto e attentamente selezionate alla raccolta, effettuata a mano nella prima-seconda decade di settembre Vendemmiate in cassette di piccole dimensioni (20 Kg)
Vinificazione:	Diraspa-pigiatura soffice Breve macerazione pellicolare in ambiente inertato Pressatura soffice Defecazione con flottazione ad azoto Immediato raffreddamento a 0°C fino al momento della presa di spuma Inoculo di lieviti selezionati Saccaromices cerevisiae Conduzione della fermentazione in autoclave a 12°C Stabilizzazione a freddo dopo la fermentazione Filtrazione sterile all'imbottigliamento



Continua...



Moscato d'Asti DOCG

Imbottigliamento: Viene effettuato a partire da pochi mesi dopo la vendemmia con cadenza mensile in bottiglie Borgognotte Tradition da 75 cl Affinamento in bottiglia 2-3 mesi

Bottiglie prodotte: 100.000

Giudizio organolettico: Colore giallo paglierino delicato con bei riflessi verdi e brillanti, con spuma fine e cremosa
Profumo aromatico, molto intenso e delicato con piacevoli sentori di pesca gialla e pompelmo su sfondo mentolato e foglia di pomodoro
Sapore dolce, fresco e corposo, persistente ed aromatico, svela un finale di agrumi e dell'uva di origine

Caratteristiche Enologiche:

Alcool	5.5 % vol
Ac. Totale	6.00 gr/lt
PH	3.15
SO2 totale	125 mg/lt
Zuccheri	circa 140/150 gr/lt

Abbinamenti: vino da gustarsi con torte, biscotti, frutta e tutta la pasticceria, formaggi erborinati e a pasta morbida. Ottimo come aperitivo estivo diventa compagno ideale nei cocktail fruttati

Servire freddo 4/6°C

