



Moscato d'Asti

denominazione di origine controllata
e garantita

*Vino bianco dolce prodotto
con uve Moscato.
Si presenta si colore giallo paglierino
con riflessi dorati. Il perlage è fine
e persistente. Il sapore è dolce e fruttato.*

Vitigno: Moscato.

Caratteristiche dei vigneti: Vigneti collinari ben esposti. Il terreno è asciutto, sabbioso e ricco di sali minerali. Le viti sono coltivate con il sistema Guyot.

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve, raccolte a mano perfettamente mature, immediatamente al loro arrivo in cantina il mosto viene chiarificato per liberarlo da ogni impurezza.

Per mantenere intatti freschezza e profumi il mosto viene conservato in vasche d'acciaio a 0°C, fermentazione in autoclave, una volta raggiunto il tenore di zuccheri e la sovrappressione desiderati viene successivamente messo in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino; profumo intenso e caratteristico; perlage fine e persistente; sapore dolce e fruttato.

Abbinamento: Dolci, dessert e frutta.

Servire a 8-10°C.



*Sweet white wine, got from Moscato grapes.
It has a straw yellow colour,
with golden hints.
Its perlage is fine and persistent, and the
flavour sweet and fruity.*

Grape variety: Moscato

Vineyard characteristics: Well-exposed and hilly vineyard. The soil is sandy, dry, and rich in minerals. The vines are cultivated with the Guyot system.

Vinification: Pressing of the manually harvested and perfectly ripe grapes immediately on their arrival in the winery.

Must fermentation, after which it is clarified to free it from any impurity.

Maturation and aging: To keep the freshness and fragrances the must is stored in steel tanks at 0°C, fermented in autoclave and then, once it has reached the right balance of sugar and overpressure, it is bottled.

Organoleptic characteristics: Straw yellow colour; intense and typic fragrance with a fine and persistent perlage, and a sweet and fruity flavour.

Accompaniments: It is perfect for dessert and fruits.

Served at 8-10°C.