

## Moscato d'Asti DOCG

### ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Cuneo

### VITIGNI

Moscato

### VINIFICAZIONE

Si esegue una pressatura soffice delle uve integre, ottenendo un mosto che viene fatto fermentare in autoclave in acciaio a temperature basse mediante il Metodo Charmat.

La fermentazione avviene lentamente per più di 1 mese fino allo svolgimento di circa 5 gradi di alcool, dopo di che viene interrotta mediante raffreddamento.

L'imbottigliamento viene infine preceduto da filtrazione sterile che trattiene i lieviti, ad impedire riprese fermentative del prodotto.

### DATI ANALITICI

Grado alcolico: 5,5%

Zuccheri residui: 42 g/l

Acidità totale: 6 g/l

Pressione: 4,50 bar

### NOTE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino brillante con delicati riflessi verdi. Una delicata spuma bianca si risolve in un perlage finissimo e molto persistente. Bouquet aromatico, floreale e fruttato. Sapore piacevolmente dolce e fresco per la moderata alcolicità e giusta sapidità acida, è morbido e ricco di sensazioni muschiate proprie dell'uva Moscato. Molto lunga ed intensa la persistenza aromatica. Vino da dessert per eccellenza, si sposa magnificamente con la pasticceria fresca, torte farcite, crostate alla frutta, dolci morbidi al cucchiaino.

Temperatura di servizio: 8-10 °C

