DESTEFANIS®
VINUM GAUDIUM

VINUM GAUDIUM

IL VINO DELLA GIOIA
the wine of joy

Moscato d'Asti D.O.C.G.

VENTUM

Vigneto: Moscato
Regione: Piemonte
Denominazione: DOCG
Esposizione: sud,sud-ovest
Terreno: arenario (calcare,argilla,sabbia)
Altitudine: 400 mt
Età media: 20 anni
Produzione media: 90q/ha
Vendemmia: fine agosto. Uve raccolte a mano e messe in cassette.
Vinificazione e affinamento: parziale fermentazione a basse temperature (13°) fino a raggiungere il giusto equilibrio tra alcool, acidità e zuccheri. Microfiltrazione e imbottigliamento a freddo.
Conservazione e durata: 2 anni
Profilo organolettico: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il perlage è fine e persistente. A livello olfattivo è elegante e ricorda il profumo di fiori d'arancio, della pesca e della salvia.
Temperatura di servizio: 8° C
Grado alcolico: 5.5% vol
Abbinamenti: vino bianco dolce dal colore giallo paglierino, con profumo intenso e fruttato. E' il protagonista assoluto delle feste e ricevimenti. Ottimo con il dolce a fine pasto.
Bottiglie/cartone: 6 bottiglie

Cantina Destefanis Federico
Corso Valpone 104 - 12043 Canale (CN) Italy
www.cantinadestefanis.com - info@cantinadestefanis.com
P.IVA 03249720040 - +39 0173 98140