

Moscato d'Asti

Denominazione di origine controllata e garantita



Denominazione: Moscato d'Asti DOCG

Uva: 100% Moscato Bianco

Zona di produzione:

Fraz. Annunziata, Castagnole Lanze (Asti) Italy

Raccolta: inizio settembre

Resa: 90 q.li/Ha

Vinificazione:

per conservare nel vino tutta la fragranza del frutto occorre adottare una tecnica di raccolta e vinificazione particolare. Infatti le uve, **provenienti dai vigneti di proprietà** dell'azienda, vengono **raccolte manualmente** in vigneto e depositate con cura in cassette per il trasporto alla cantina; qui vengono **pressate delicatamente** e il mosto fiore così ottenuto viene conservato in vasche frigorifere (-1,5° C) fino al momento dell'elaborazione in autoclave. La **presa di spuma** avviene a temperatura controllata e con l'ausilio di lieviti selezionati fino al raggiungimento di 5° alcool. Successivamente il vino verrà filtrato ed imbottigliato. Si ottiene così un vino vivace con caratteristiche varietali spiccate ed intense.

Bottiglie prodotte: Circa 50.000

Grado Alcolico: 5,00 %

Temperatura di servizio: 8 - 10° C.

Profilo Sensoriale:

Colore: Giallo paglierino carico con riflessi verdi.

Profumo: intenso ed inebriante. I toni varietali aromatici si articolano su sfumature floreali delicate quali gelsomino, rosa, salvia e ricordi di menta su toni di fruttati di pesca, albicocca, ananas e banana.

Gusto: vino vivace naturale; il sapore dolce ed aromatico è accompagnato da un fresco finale agrumato dalla lunga persistenza.

Abbinamenti gastronomici:

Il Moscato d'Asti è un ottimo vino da dessert che si sposa felicemente con la pasticceria secca e torte di frutta; inoltre grazie al suo moderato contenuto alcolico è una gradita bevanda dissetante nei mesi estivi. Più provocante è l'abbinamento con salumi e formaggi: una provocazione che vi stupirà.

Gianni Doglia