

MOSCATO d'Asti DOCG 2019 "Divitis"

Tipologia: Bianco dolce – DOCG

Gradazione alcolica: 5% vol.

Vitigno: Moscato 100%

Zona di produzione: Castagnole delle Lanze

Tipo di terreno: medio impasto / calcareo

Altitudine: 350 metri sul livello del mare

Età vigneto: 40 anni media

Esposizione vigneto: sud

Sistema di allevamento: guyot

Piante per ettaro: 6.800

Resa per ettaro: 100 quintali

Vendemmia: metà di settembre

Pressatura: soffice con pressa pneumatica

Fermentazione: in autoclave a temperatura controllata

Affinamento in bottiglia: 2 mesi

Temperatura di servizio: 8° C

Note di degustazione:

Colore: giallo paglierino, intenso;

Olfatto: intenso, floreale, fruttato, persistente;

Palato: amabile, caratteristico ed aromatico.

