



## MOSCATO D'ASTI

Il Moscato è sempre stata l'uva per il vino della festa e delle occasioni conviviali. Da questo antico vitigno, il cui nome deriva dal termine latino "muscum" ossia muschio, un'essenza usata come base per profumi pregiati, si ottiene il Moscato d'Asti.

L'uva giunge a maturazione ad inizio settembre e si presenta con grappoli di color dorato e da un profumo aromatico intenso e inconfondibile.

L'uva, giunta in cantina, viene pigiata e pressata separando la frazione liquida da quella solida; il mosto che ne deriva viene chiarificato e in seguito viene fatto fermentare ad una temperatura di 16°/18°C.

Il processo fermentativo, attraverso un repentino abbassamento della temperatura, viene bloccato ad una gradazione di 5° alcolici ottenendo un vino ricco di zuccheri e aromi.

Colore paglierino, con riflessi dorati più o meno intensi e presenza di finissima spuma sono le percezioni visive.

Aroma delicato e intenso, con sentori floreali che ricordano l'acacia e il tiglio e fruttati come la pesca, l'albicocca e l'arancio, sono le percezioni olfattive.

In bocca la sensazione di dolce è ben bilanciata da una giusta acidità e da una moderata alcolicità, il tutto viene esaltato dallo sviluppo di piccole bollicine.

### Scheda tecnica

Vitigno: Moscato 100%

Terreno: argillo limoso

Altitudine: 300 m slm

Esposizione: ovest

Sistema di allevamento: Guyot

N° ceppi per ettaro : 4000

Resa in vino per ettaro: 50hl

Vendemmia: prima metà di settembre

Vinificazione: fermentazione in bianco del mosto a temperatura controllata

Affinamento in bottiglia: 1 mese

Gradazione: 5,5%

Zuccheri: 120 g/l

Estratto: 23 g/l

pH: 3,2

Acidità: 5,2g/l

**Abbinamenti:** le caratteristiche aromatiche del Moscato d'Asti lo rendono ideale per accompagnare qualsiasi dolce o come dissetante in qualsiasi momento della giornata.