



MOSCATO D'ASTI DOCG



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.

Vitigno: Moscato 100%

Terreno: calcareo

Altitudine: 300 m slm

Esposizione: ovest

Sistema di allevamento: Guyot

N° ceppi per ettaro: 4000

Resa in vino per ettaro: 70hl

Vendemmia: prima metà di settembre

Vinificazione: fermentazione in bianco del mosto a temperatura controllata

Affinamento in bottiglia: 1 mese

Gradazione: 5-5,5%

Zuccheri: 130-140 g/l

Estratto: 23 g/l

pH: 3,20-3,30

Acidità: 5,10-5,30 g/l

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