MOSCATO D'ASTI DOCG

Il **MOSCATO** è l'uva per il **VINO** della **FESTA E** delle **OCCASIONI CONVIVIALI**. Il nome deriva dal **LATINO "MUSCUM"** ossia muschio, **UN'ESSENZA** usata come base per **PROFUMI PREGIATI.**

L'uva giunge a maturazione a inizio settembre e si presenta con **GRAPPOLI DI COLOR DORATO,** con 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.**

AZIENDA AGRICOLA "TALIANO MICHELE" · Corso Manzoni, 24 — 12046 — Montà (CN)
Tel. 0173 976100 · 0173 975658 — mail: taliano@libero.it — www.talianomichele.com

VITIGNI:	Moscato
TERRENO:	calcareo
ALTITUDINE:	300 m s.l.m.
ESPOSIZIONE:	ovest
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot
N° CEPPI PER ETTARO:	4000
RESA IN VINO PER ETTARO:	70 hl
VENDEMMIA:	prima metà di settembre
VINIFICAZIONE:	fermentazione in bianco del mosto a temperatura controllata
AFFINAMENTO:	//
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:	1 mese
GRADAZIONE:	5 - 5,5 %
ZUCCHERI:	130 - 140 g/l
ESTRATTO:	23 g/l
PH:	3,2 - 3,3
ACIDITÀ:	5,1 - 5,3 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.