



PIAN DEL BOSCO

Azienda Agricola

- CARATTERISTICHE VINI -

MOSCATO D'ASTI DOCG

VITIGNO

Moscato bianco di Canelli

VIGNETI

Situati a Castiglione Tinella, Santo Stefano Belbo, Mango.

VINIFICAZIONE

le uve vengono generalmente raccolte tra la prima e la seconda settimana di settembre. Una volta ricevute in cantina vengono diraspate e pigiate intere per mantenere gli aromi e i profumi. La fermentazione avviene in autoclavi di acciaio dove in questo processo il Moscato d'Asti acquista naturalmente la sua effervescenza.

COLORE

Giallo paglierino con riflessi dorati.

AROMA

caratteristico del Moscato: sentori di miele d'acacia, pesca sciroppata, pompelmo e limone, fiori di sambuco e glicine, salvia.

SAPORE

Dolce e saporita, l'acidità rompe e rinfresca la caratteristica dolcezza in bocca. Finale lungo e armonico.

ROERO ARNEIS DOCG

VITIGNO

Arneis 100%

VIGNETI

Situati nelle colline del Roero.

VINIFICAZIONE

La vendemmia avviene tra la prima e la seconda settimana di settembre. Le uve vengono diraspate, pressate e stoccate in serbatoi di acciaio inox, dove avviene la fermentazione in bianco del mosto a temperatura controllata.

A seguito dei vari processi l'affinamento avviene in acciaio Inox.

COLORE

Giallo paglierino.

AROMA

Ampio e raffinato con note fruttate e floreali.

SAPORE

Secco, equilibrato nell'acidità, ben sostenuto da una ricchezza di corpo, piacevole e fresco.

DOLCETTO D'ALBA DOC

AFFINAMENTO

Acciaio per 6 mesi, poi bottiglia.

VITIGNO

Dolcetto Nero 100%

VIGNETI

Situati sulle colline di Mango.

VINIFICAZIONE

La vendemmia avviene tra la prima e la seconda settimana di settembre. Le uve vengono diraspate, pigiate e stoccate in serbatoi di acciaio inox, dove avviene la fermentazione in rosso.

A seguito dei vari processi l'affinamento avviene in acciaio Inox.

COLORE

Rosso rubino con riflessi violacei.

AROMA

Aperto, intenso e molto fruttato. Caratteristico di confettura di fragole, viola, ciliegia.

SAPORE

Fruttato, di buon corpo, di acidità equilibrato, piacevole e armonico.

LANGHE NEBBIOLO DOC

AFFINAMENTO

Acciaio per 6 mesi, poi bottiglia.

VITIGNO

Nebbiolo 100%

VIGNETI

Situati nelle colline delle Langhe.

VINIFICAZIONE

La vendemmia avviene tra la prima e la seconda settimana di ottobre. Le uve vengono diraspate, pigiate e stoccate in serbatoi di acciaio inox, dove avviene la fermentazione.

A seguito dei vari processi l'affinamento avviene in acciaio Inox.

COLORE

Rosso rubino.

AROMA

Caratteristico, tenue e delicato.

SAPORE

Secco e piacevolmente vellutato.

LANGHE NEBBIOLO

"Ludovica"

DOC

AFFINAMENTO

Barrique francesi di secondo passaggio, per un anno, dopo di ch  bottiglia.

VITIGNO

Nebbiolo 100%

VIGNETI

Situati nelle colline del Roero.

VINIFICAZIONE

La vendemmia avviene tra la prima e la seconda settimana di ottobre. Le uve vengono diraspate, pigiate e stoccate in serbatoi di acciaio inox, dove avviene la fermentazione. A seguito dei vari processi, l'affinamento avviene in barrique francesi di secondo passaggio, per un anno, dopo di ch  viene imbottigliato.

COLORE

Rosso rubino.

AROMA

Caratteristico, fresco e delicato, con piacevoli note di legno.

SAPORE

Secco, aromatico, complesso nel sapore e nell'aroma, piacevolmente vellutato.

CURIOSITA'

Il nome del vino   dedicato alla piccola Ludovica, figlia di Omar e Luana.
