



# **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 effervesienza.

## COLORE

Giallo paglierino con riflessi dorati.

## AROMA

caratteristico del Moscato: sentori di miele d'acacia, pesca sciropata, 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 diraslate, 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%

### VIGNETTI

Situati sulle colline di Mango.

### VINIFICAZIONE

La vendemmia avviene tra la prima e la seconda settimana di settembre. Le uve vengono diraslate, 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 NEBBIOL

## 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 NEBBIOL

## "Ludovica"

### DOC

---

#### AFFINAMENTO

Barrique francesi di secondo passaggio, per un anno, dopo di ché 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 ché 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 è dedicato alla piccola Ludovica, figlia di Omar e Luana.

---