

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.
