

MOSCATO NATURALE D'ASTI DOCG



750 ML



DENOMINAZIONE: Moscato d'Asti Docg

VITIGNO: Moscato

TERRENO: marna biancastra, sciolto, composto da argilla, sabbia e limo.

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA: colline di Asti

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: fine di Agosto e prima settimana di Settembre. Raccolta manuale

VINIFICAZIONE: pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata. Appena il vino raggiunge il 5,5 per cento di alcool svolto si arresta la fermentazione alcolica mediante refrigerazione a -3°C, si filtra e si procede all'imbottigliamento previa un'ulteriore microfiltrazione sterilizzante. Pur non essendo uno spumante, mantiene una vivacità che lo rende unico.

NOTE DEGUSTATIVE: Giallo paglierino. Profumo intenso e aromatico, ricorda i fiori di acacia di arancio, la pesca gialla, il litchi, la salvia e l'uva moscato appena colta. Sapore dolce e armonico, bilanciato da una buona freschezza, persistente finale fruttato.

ABBINAMENTO: Ideale con tutti i dolci, crostate a base di frutta, biscotti, dolci lievitati. Gradito anche come aperitivo con piccoli stuzzichini salati, formaggio Robiola.



APPELLATION: Moscato d'Asti Docg

GRAPE: Moscato

SOIL: calcareous marl

VINEYARD LOCATION: hills around Asti

TRAINING SYSTEM: Guyot

HARVEST: end of August, beginning of September, manual harvesting

VINIFICATION: the ripe grapes are gently pressed and the grape must is fermented in temperature-controlled stainless steel tanks. As soon as the wine has an alcohol content of 5 percent alcohol per unit volume, the pressure tank is closed and the temperature is reduced. In order that the correct amount of residual sugar remains, the naturally fermentation is interrupted.

DESCRIPTION: A vibrant and light straw yellow. Fruity and floral aroma of acacia and orange blossoms, passion fruit, honey, with mineral notes of underbrush such as sage, thyme and mint. A wonderful harmony between sweet and freshness. Long-lasting fruity finish.

SERVING SUGGESTIONS: Ideal with cakes, cookies, fruit based desserts, Robiola cheese.



BEZEICHNUNG: Moscato d'Asti Naturale Docg

REBSORTE: Moscato

BODEN: Kalkmergel

HERKUNFT: Hügel von Asti

ERZIEHUNGSSYSTEM: Guyot

ERNTE: September, Handlese

BEREITUNG: Sanfte Pressung. Langsame Gärung bei kontrollierte Temperatur. Sobald der Wein einen Alkoholgehalt von 5 Prozent Alkohol pro Volumeneinheit aufweist, ist der Druckbehälter geschlossen und die Temperatur reduziert wird. Das um die richtige Menge an Restzucker bleibt natürlich die Gärung unterbrochen wird.

BESCHREIBUNG: Strohgelbe Farbe mit Noten von weißen Blüten und Aromen nach Pfirsich, Litchi, einem Hauch Birne, unterlegt mit etwas Muskatnuss. Am Gaumen präsentiert er sich fruchtig, aromatisch. Ausgewogene, harmonische mit Noten von Ananas und Golden Delicious.

EMPFOHLENE SPEISEN: Dessertwein. Kucken, Keske, Süßigkeiten aus Früchten, Robiola Käse