

MOSCATO D'Asti DOCG



Provenienza: Vigneti di Moscato in Madonna Como e San Rocco Seno d'Elvio nel comune di Alba. Esposizione Sud/Est.

Periodo di vendemmia: Metà settembre.

Superficie coltivata: 2,6 Ettari

Produzione per ceppo: 2 Kg circa

Note Colturali: Sistema di allevamento con metodo Guyot classico, con potatura corta.

Densità media d'impianto: 4.000 ceppi ad Ettaro

Note Descrittive: Di colore giallo dorato con riflessi verdognoli, è un prodotto dolce in giuste misure, spiccato e delicato. Le terre del Seno d'Elvio gli regalano un retrogusto di fiori, di salvia, di limone e di arancia.

Vinificazione: Pressatura soffice, fermentazione ad una temperatura massima di 18 °C

Imbottigliamento: Inizio Primavera

Durata presso il consumatore: Vino da bere durante l'annata per apprezzare a pieno la freschezza e i profumi.

Temperatura di servizio: 8°/10°C.

Abbinamenti gastronomici: Vino da dessert, da compagnia e conversazione.

Conservazione: Mantenere la bottiglia coricata, al buio ad una temperatura di circa 15°/16°C. ed umidità 80/85% circa.