

Moscato d'Asti

Denominazione di origine controllata e garantita



- **Nome:** Moscato d'Asti
- **Tipologia del vino:** mosto parzialmente fermentato, dal perlage fine e persistente
- **Collocazione del vigneto:** Comune di Calosso. Uno dei 3 comuni patrimonio dell'umanità dell'Unesco proprio per la coltivazione e produzione tipica del Moscato d'Asti.
- **Terreno:** carcareo-argilloso che esalta gli aromi tipici del moscato
- **Vitigno:** Moscato d'Asti 100%
- **Data di vendemmia:** Fine Agosto
- **Metodo di vinificazione:** fermentazione in autoclavi di acciaio inox alla temperatura di 15°C per 6gg
- **Colore:** giallo paglierino, con riflessi verdognoli
- **Profumo:** aromatico, fruttato e floreale
- **Sapore:** dolce, armonico e fresco
- **Abbinamenti:** tipico vino da dessert, si sposa con: dolci, frutta, gelati e pasticceria secca. Adatto anche ad una fresca pausa pomeridiana o ad un aperitivo.
- **Temperatura di servizio:** 8 - 10° C
- **Conservazione e durata:** da bere entro i 2 anni
- **Capacità bottiglie:** 0,75 lt.

