

## MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.

### CARATTERISTICHE TECNICHE

Classificazione: vino bianco piemontese D.o.c.g., parzialmente fermentato con residuo zuccherino.

Varietà di uva: moscato bianco.

Tipo di terreno: collinare con esposizione sud/est, ad una altitudine di 270 m s.l.m.; terreno marnoso, calcareo, magro.

Periodo di raccolta: seconda decade di settembre.

Vinificazione: l'uva pigiata viene introdotta nelle vasche dove il mosto inizia una macerazione a freddo (0°C) con le bucce. Dopo un giorno il pigiato viene pressato ed il mosto fiore ottenuto inizia un lento processo di fermentazione, fino al raggiungimento di 5% gradi alcolici. In seguito viene imbottigliato.

Invecchiamento: ---

Conservazione: in ambiente fresco a temperatura costante.

### ESAME ORGANOLETTICO

Colore: giallo paglierino intenso dovuto ad una surmaturazione dell'uva in vigneto.

Profumo: molto intenso, con note di frutta che si uniscono all'aroma tipico del moscato.

Sapore: dolce, pieno e molto corposo grazie al notevole grado di maturazione ed alla bassa produzione per ettaro. Il retrogusto è aromatico e molto persistente.

Abbinamento: vino da dessert. Si accosta alla pasticceria sia fresca che secca ed è ottimo in qualsiasi momento della giornata.

Temperatura di consumo: si serve molto fresco (6-8°C).

