



Casa
di
Bianca

Casa di Bianca è il nome con cui la mia famiglia ha da sempre battezzato un appezzamento sito nel cuore dell'azienda, le cui uve custodiscono al meglio tutta l'essenza della nostra passione.

Gianni-Doglia

Moscato d'Asti
DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

Moscato d'Asti "Casa di Bianca"

Denominazione di origine controllata e garantita



Denominazione: Moscato D'Asti DOCG

Uva: 100% Moscato Bianco

Zona di produzione:

Fraz. Annunziata, Castagnole Lanze (Asti) Italy

Raccolta: inizio settembre

Vitigno:

Le uve provenienti da un piccolo appezzamento ricordato da sempre con il nome di Casa di Bianca, ubicato in località Annunziata di Castagnole delle Lanze, rappresentano la massima selezione del vitigno Moscato proveniente dalle nostre terre.

Vinificazione:

Le uve Moscato Casa di Bianca, vengono accuratamente cernite in campo durante la raccolta (che avviene rigorosamente a mano), per poi venire pressate delicatamente; il mosto fiore che si ottiene viene elaborato con il metodo Martinotti in autoclave, dove riposerà sui suoi lieviti per almeno sei mesi.

Grado Alcolico: 5,00 %

Temperatura di servizio: 6 - 8° C.

Profilo Sensoriale:

Colore: giallo paglierino carico.

Profumo: varietale originale, con note fresche di salvia e anice a bilanciare una dolcezza invitante e calibrata.

Gusto: vino vivace naturale.

Abbinamenti gastronomici:

Il Moscato d'Asti Casa di Bianca è un vino versatile, adatto ad ogni occasione e ad ogni momento della giornata. Ad inizio pasto per un aperitivo originale, ottimo con salumi e formaggi piccanti; a fine pasto, col dessert, si sposa felicemente con la pasticceria secca, torte di frutta oppure i classici Panettone e Pandoro; nel fuori pasto, può essere un gradevole compagno per un momento di relax.

Gianni_Doglia