



# Moscato d'Asti

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

**Resa:** 90 q.li/Ha

**Vinificazione:**

per conservare nel vino tutta la fragranza del frutto occorre adottare una tecnica di raccolta e vinificazione particolare. Infatti le uve, **provenienti dai vigneti di proprietà** dell'azienda, vengono **raccolte manualmente** in vigneto e depositate con cura in cassette per il trasporto alla cantina; qui vengono **pressate delicatamente** e il mosto fiore così ottenuto viene conservato in vasche frigorifere (-1,5° C) fino al momento dell'elaborazione in autoclave. La **presa di spuma** avviene a temperatura controllata e con l'ausilio di lieviti selezionati fino al raggiungimento di 5° alcool. Successivamente il vino verrà filtrato ed imbottigliato. Si ottiene così un vino vivace con caratteristiche varietali spiccate ed intense.

**Grado Alcolico:** 5,00 %

**Temperatura di servizio:** 8 - 10° C.

**Profilo Sensoriale:**

**Colore:** giallo paglierino carico con riflessi verdi.

**Profumo:** intenso ed inebriante. I toni varietali aromatici si articolano su sfumature floreali delicate quali gelsomino, rosa, salvia e ricordi di menta su toni fruttati di pesca, albicocca, ananas e banana.

**Gusto:** vino vivace naturale; il sapore dolce ed aromatico è accompagnato da un fresco finale agrumato dalla lunga persistenza.

**Abbinamenti gastronomici:**

Il Moscato d'Asti è un ottimo vino da dessert che si sposa felicemente con la pasticceria secca e torte di frutta; inoltre grazie al suo moderato contenuto alcolico è una gradita bevanda dissetante nei mesi estivi. Più provocante è l'abbinamento con salumi e formaggi: una provocazione che vi stupirà.

Gianni\_Doglia