



ITA

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

Accurata selezione delle uve provenienti da vigneti localizzati a Alba sud est e Treiso sud.

Esposizione: Sud - sud/est.

Vitigno: 100% Moscato

Terreno: Calcereo - argilloso.

Vinificazione: Selezione e diradamento. Vendemmia manuale a metà settembre. Pressatura soffice e fermentazione del mosto a temperatura controllata (14° - 15°C) a metà novembre. Imbottigliamento.

Affinamento: 1 mese in bottiglia.

Note di degustazione: Delicato paglierino brillante. Intensi profumi floreali di acacia, fiori d'arancio e erbe aromatiche, con delicato richiamo finale di pesca e mela verde. Sorso freschissimo, di buona sapidità e persistenza.

Vita media del vino: 2 anni.

Alcol: 5%-5,5%Vol

Temperatura di servizio: 5°-6°C.

Abbinamenti: Dolci in generale, torte di nocciole, pesche ripiene, interessante con formaggi freschi.

ENG

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

It is an accurate selection of grapevines cultivated on vineyards facing south-east in Alba and south in Treiso.

Exposure: South - south/east.

Grapevine: 100% Moscato.

Soil Type: Calcareous marl and clay.

Vinification: Selection and thinning out of the exceeding bunches, hand harvested in mid-September. Soft pressing of the grapes and must fermentation at controlled temperature (14°-15°C) in mid-November.

Ageing: 1 month in bottle.

Tasting Notes: Bright pale straw yellow. It has a rich flower-forward bouquet of acacia, orange blossoms and aromatic herbs with memoirs of peach and green apple. It is fresh, sapid with a lingering aromatic length.

Longevity: 2 years.

Alcohol Content: 5% - 5.5 %Vol

Serving Temperature: 5° - 6°C.

Food Pairings: Desserts, hazelnut cakes, stuffed peaches, fresh cheese..