

ASTI D.O.C.G.

VITIGNO

Moscato bianco

ZONA DI PRODUZIONE

Area di produzione dell'Asti D.O.C.G.

VENDEMMIA

Manuale, prima metà di settembre.

VINIFICAZIONE

Diraspatura e pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene raffreddato a 0°C e conservato fino a un mese prima della presa di spuma. Successivamente, inizia una lenta fermentazione in autoclave fino al raggiungimento del 7% di grado alcolico per poi essere messo in bottiglia.

ABBINAMENTI

Eccellente vino da dessert, accompagna macedonie di frutta, dolci da forno, pasticceria ripiena.
È il complemento ideale di panettoni e dolci della tradizione natalizia che l'hanno reso celebre in tutto il mondo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°-8°C

CARATTERISTICHE

Giallo paglierino chiaro, limpido e brillante offre un perlage fine e sottile, di buona persistenza.
Profumi molto intensi di mele, pesche, frutta e fiori bianchi.
In bocca è dolce ma non stucchevole, piacevole, giustamente fresco, di buona intensità.

