

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

BOSC D'LA REI

VITIGNO

Moscato bianco

ZONA DI PRODUZIONE

Area di produzione del Moscato d'Asti D.O.C.G., Boscareto in Serralunga d'Alba.

VENDEMMIA

Manuale, prima metà di settembre.

VINIFICAZIONE

Diraspatura e macerazione a freddo per 24-48 ore in pressa. Dopo la pressatura il mosto ottenuto viene raffreddato a 0°C e conservato fino a un mese prima della presa di spuma. Segue una lenta fermentazione in autoclave fino al raggiungimento del 5,5% di grado alcolico. Con il freddo si arresta la fermentazione e il vino viene messo in bottiglia con la sua naturale vivacità.

ABBINAMENTI

Ottimo vino da dessert, accompagna splendidamente macedonie di frutta, dolci al cucchiaio e da forno, pasticceria ripiena. Complemento ideale di panettoni e dolci della tradizione natalizia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°-8°C

ANNATA

2017

CARATTERISTICHE

Giallo paglierino, limpido e brillante.

Profumi molto intensi e netti di rosa, pesche, frutta bianca, albicocca, fichi e fiori di arancio.

In bocca è dolce ma non stucchevole, giustamente fresco, ampio e di grande eleganza.

