



MOSCATO D'ASTI DOCG



Delicatissimo vino bianco dolce, fragrante ed aromatico, ottenuto dalla vinificazione in bianco delle migliori uve dei nostri vigneti. E' un vino di buona struttura, elegante e ricco di sensazioni olfattive e gustative. Consigliato per accompagnare i desserts, pasticceria secca ed i dolci con creme d'ogni tipo. Servito molto fresco, è una gradevole bevanda dissetante in qualsiasi ora del giorno.

Denominazione: Moscato d'Asti docg.
Comune: Treiso.
Esposizione solare: Sud, Sud-est.
Vitigno: Moscato.

Tipo di Allevamento: Guyot ad archetto.
Vinificazione: Le uve scelte, vengono raccolte a maturazione completa e avviate immediatamente alla vinificazione. Il mosto ottenuto per pressatura soffice, viene raffreddato, decantato staticamente e filtrato.

Colore: Giallo paglierino di piacevole intensità, a volte con riflessi dorati.
Profumo: Aromatico e fragrante allo stesso tempo, fruttato, molto ampio, ricorda il muschiato dell'uva da cui deriva.
Gusto: Dolce, persistente nettamente legato alla struttura aromatica dell'acino; delicato ed elegante, piacevole ed invitante per il suo giusto equilibrio acido.
Superficie: 4 Ha.
Resa di Vino per Ettaro: 70 Hl.