

MOSCATO D'ASTI DOCG "CICHETA"

Il suo nome è un richiamo al vigneto Cicheta, a San Rocco Seno d'Elvio, che ogni anno regala le uve migliori per la produzione di questo vino.
Un terreno marnoso ed esposto a ovest, che enfatizza gli aromi tipici di questo vitigno aromatico e ne mantiene l'acidità. Mai stucchevole e slanciato dalla sua freschezza, il Moscato d'Asti Cicheta è ideale sia come vino da dessert che come aperitivo in abbinamento a stuzzichini salati o con formaggi erborinati.

Formati disponibili: 75 cl



Vigneto: Cicheta (San Rocco Seno d'Elvio) e Riforno (Mango)

Composizione: 100% Moscato Bianco

Epoca di vendemmia: prima decade di settembre

Vinificazione e Maturazione: pressatura dei grappoli, fermentazione a basse temperature in vasche di acciaio fino ad ottenere il 5-5,5% di alcol e blocco della fermentazione tramite raffreddamento.

Evoluzione per circa 2 mesi in vasche d'acciaio e minimo affinamento in bottiglia.

Gradazione alcolica: 5-5,5%

Zuccheri residui: 110-120 grammi/litro

Colore: giallo paglierino brillante con riflessi dorati

Profumo: fruttato ed aromatico che ricorda l'uva d'origine, con note di pesca gialla, petali di rosa, fiori di tiglio e salvia e miele.

Sapore: Aromatico, con ottimo equilibrio tra dolcezza e freschezza acida.

Abbinamento: a fine pasto con il dessert, come aperitivo in abbinamento a stuzzichini salati o con formaggi erborinati.