

MOSCATO D'ASTI DOCG

Sulle colline di Mango che guardano dalla loro altitudine il sole che tramonta, e sui versanti più dolci di quelle di San Rocco seno d'Elvio si possono trovare i vigneti adibiti alla coltivazione di Moscato. Dalla vinificazione in assemblaggio di queste uve nasce un vino delicato, dai toni aromatici, ma dai caratteri fragranti.

Il colore è giallo paglierino con riflessi dorati, reso vivo da una briosità sottile che ne intensifica la fragranza. Il profumo è fruttato, con le note aromatiche tipiche di questo vitigno tra cui spiccano la pesca gialla, i petali di rosa, il miele, i fiori di tiglio e la salvia. Il sapore è dolce, fresco ed accattivante, grazie all'acidità che solletica ed invita a proseguire nella degustazione.

A tavola accompagna soprattutto la fine del pasto: da abbinare a dessert, soprattutto se a base di torte, sia fresche che secche, o piccola pasticceria.

Formati disponibili: 75 cl



Vigneto: Cicchetta e Riforno

Composizione: 100% Moscato

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 dessert.