

# 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.

**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 dessert.

Aperitivo con stuzzichini salati o abbinato a formaggi erborinati.