

MOSCATO D'ASTI DOCG "Notte d'estate"



Vitigno: Moscato bianco

Zona di produzione: Cossano Belbo, Rocchetta Belbo, Treiso

Suolo: argilloso, calcareo, sabbioso

Coltivazione del vigneto: Controspalliera con potatura a Guyot

Vendemmia: 100% manuale

Epoca di vendemmia: inizio settembre

Vinificazione: delicata spremitura delle uve a cui segue la fermentazione in autoclave d'acciaio inox con temperature controllate tra i 16°/18° per alcuni giorni, fino all'ottenimento dell'alcool a 5% vol.

Filtrazione sterile e imbottigliamento in modalità isobarica

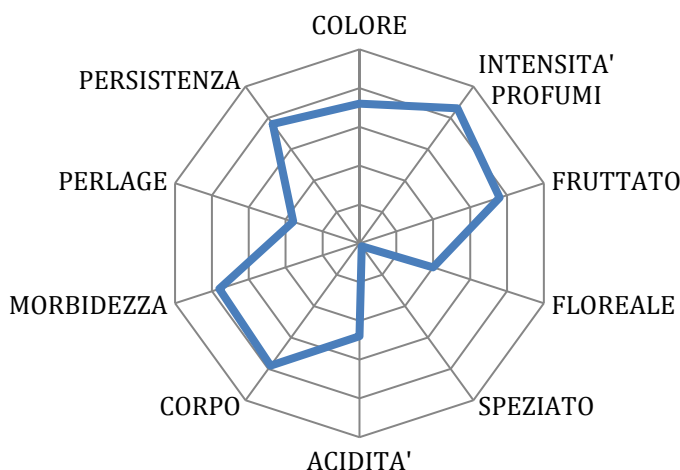
CARATTERISTICHE DEL VINO

Grado alcolico (minimo): 4,50-6,50 % vol.

Acidità totale (minima): 4,5 g/l

Estratto secco netto (minimo): 15 g/l

QUADRO ORGANOLETTICO:



Temperatura di degustazione: 9/10 gradi

Conservazione: vino fresco, adatto ad un consumo nell'annata. Conservare le bottiglie in ambiente asciutto, fresco, buio e a temperatura costante.

Abbinamento cibo/vino: si apprezza come bevanda rinfrescante, è servito con dolci e dessert, viene anche abbinato con la cucina etnica speziata.