

Scheda tecnica

MOSCATO D'ASTI DOCG

Zona di origine

Colline Astigiane

Vitigno

100% Moscato

Vinificazione e affinamento

L'uva raccolta viene sottoposta ad una pressatura molto delicata che consente di estrarre dagli acini solamente il mosto fiore che viene lasciato decantare a freddo. Successivamente parte la fermentazione che viene arrestata al raggiungimento del grado alcolico necessario. Infine, viene affinato in acciaio alla temperatura di 0 °C .

Colore

Giallo paglierino con riflessi dorati

Profumo

Al naso ricorda immediatamente l'uva dal quale viene prodotto con note di pesca bianca matura, miele e fiori di campo.

Sapore

Densità e pienezza perfettamente bilanciate dalla freschezza acida tipica di questo vino. Richiama i sentori dell'uva matura e termina con una buona persistenza.