


dal 1956 Produttori nel Roero

Moscato d'Asti

Denominazione di Origine Controllata
e Garantita



Vitigno: Moscato 100%
Posizione vigneti: Castiglione Tinella
Terreno: argilloso calcareo
Vendemmia: inizio Settembre
Vinificazione: Acciaio
Formato: 75 cl.
Temperatura di degustazione: 8/10°C

Vinificazione: l'uva, appena raccolta, giunge in cantina integra e viene rapidamente pigiata e diraspata delicatamente per estrarre dalla buccia e dalla zona più esterna dell'acino solo le frazioni più nobili ed aromatiche.

Il mosto viene immediatamente refrigerato in attesa della successiva parziale fermentazione in autoclave, affinché l'anidride carbonica, che dona la spuma vivace, rimanga in parte disciolta nel vino. La fermentazione è poi interrotta mediante refrigerazione, in modo che rimangano circa 140 grammi per litro di zuccheri.

Profilo sensoriale: il perlage è fine ed abbondante. Il colore è giallo paglierino con riflessi dorati. Il profumo è intenso, ricco di sentori aromatici, in particolare si riconoscono i fiori d'arancio, pesco e albicocco, in perfetto equilibrio con il basso contenuto alcolico e con l'acidità, mai molto elevata, che conferisce al prodotto una piacevole freschezza.

Vino dolce ed aromatico ben si accompagna con i dolci a fine pasto e il classico torrone di nocciole.

