



E' l'uva meravigliosa, color oro con mille riflessi, che matura sulla collina del Bauda a Santo Stefano Belbo, a rendere così speciale il nettare che ne deriva.

Una sensazione unica di freschezza e complessità di aromi e profumi che spaziano dalla pera matura e pesca di collina fino al sentore di fiori di tiglio e fichi maturi.

Una notevole corposità arricchita da un perfetto equilibrio tra il dolce esuberante ed una giusta acidità, il tutto armoniosamente amalgamato in una piacevole effervescenza di un fine perlage di fresche bollicine.

MOSCATO D'ASTI

DOCG

Vitigni: Moscato bianco di Canelli

Gradazione: 5 % vol

Temperatura di servizio: 8 °C

VIGNETO:

Terreno: Siliceo

Esposizione e altitudine: Sud/Sud-ovest, 200 m s.l.m.

Metodo di allevamento: Guyot Classico

Densità d'impianto: 5.000 ceppi per ettaro

Epoca di vendemmia: importantissima per ottenere uve con il massimo livello di aromi caratteristici, determinata da un accurato e continuativo controllo analitico e sensoriale nel periodo fine agosto inizio settembre

Vendemmia: in cassette forate, manuale con selezione delle uve già nel vigneto.

Vinificazione: L'uva della vigna raccolta in cassetta viene, in poche ore, delicatamente pressata con programmi manuali e attenti, ottenendo un succo fresco che nell'arco di poche ore decanta e si illimpidisce separandosi dalle parti solide. Con il sapiente utilizzo di biotecnologie e del freddo si procede ad una lenta fermentazione alcolica con una temperatura controllata di 13°C, fino a 5 gradi, che genera un fine perlage di vivaci bollicine. Il processo termina con l'affinamento a freddo del prodotto in serbatoi di acciaio inox saturati con azoto.

Bottiglie prodotte: n. 3.400 da 0,75 L.

Abbinamenti gastronomici: Vino dolce di estrema piacevolezza dal colore giallo paglierino con lievi riflessi dorati; all'olfatto rivela profumi intensi e caratteristici del vitigno, con marcate note di frutta fresca: pere e pesche con sentori di salvia e fiori di tiglio. In bocca è un vino piacevolmente dolce e strutturato, in perfetto equilibrio con una intensa sensazione di freschezza, esaltata da una effervescenza naturale di microbollicine che trasportano al naso i mille profumi del Moscato d'Asti.

Ideale da sorseggiare in ogni momento della giornata per regalarsi un momento di pausa e come long drink. Le sue qualità si esaltano degustandolo con cioccolato fondente o con una tradizionale torta di nocciole, piacevole, strutturato, che invita ad essere sorseggiato donando sensazioni di piacevole freschezza pur essendo maturo. Prodotto di lunga durata che affina le sue caratteristiche con il passare degli anni.

