



Moscato d'Asti docg

Azienda vitivinicola: La Bruciata



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Moscato d'Asti docg

VARIETÀ UVA:

100% Moscato Bianco

ZONA:

S. Stefano Belbo

AZ AGRICOLA:

La Bruciata

TERRENO:

Marnoso e ricco di fossili marini. Prevalentemente calcareo, Da cui il colore del terreno è tendente al bianco.

PERIODO RACCOLTA:

A mano durante la prima decade di Settembre.
NO IRRIGAZIONE ARTIFICIALE

VINIFICAZIONE:

L'uva raccolta viene subito pressata in modo soffice per ottenere il mosto fiore. Quest'ultimo poi viene refrigerato a 0 °C per alcuni giorni per illimpidirlo. Dopo un periodo di circa un mese è pronto per l'imbottigliamento.

INVECCHIAMENTO:

Non previsto.

ANALISI VISIVA:

Giallo paglierino tenue.

ANALISI OLFATTIVA:

Intenso, aromatico, floreale con sentori di salvia e muschio.

ANALISI GUSTATIVA:

Amabile, leggero, con una piacevole sensazione di freschezza (FRAGRANTE)

GRADAZIONE:

5,5% vol.

ABBINAMENTO:

A fine pasto in abbinamento a pasticceria, ottimo come accompagnamento nei party con amici.

TEMPERATURA:

8-10°C