



## MOSCATO D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

**Zona di produzione:** vigneti esposti a est, nord-est, nord-ovest e ovest in media collina

**Vigneto:** Moscato bianco

**Altitudine:** metri 250 circa s.l.m.

**Pedoclima:** marna tufacea bianca

**Vigneti:** età media 25 anni

**Allevamento:** controspalliera, sistema di potatura Guyot

**Produzione per ceppo:** kg. 2.2

**Cepi per ettaro:** 4.500 – 4.700

**Vendemmia:** manuale; prima decade di settembre

**Vinificazione:** l'uva si pressa in modo soffice, il mosto così ottenuto deve fermentare parzialmente a una temperatura di 15°-16°C fino ad aver raggiunto la gradazione alcolica di 4-5 % vol. e ottenere la presa di spuma

**Fermentazione malolattica:** no

**Conservazione:** in autoclave a temperatura controllata

**Alcool:** 4,5% - 5% vol.

**Colore:** paglierino con riflessi dorati più o meno intensi, a volte con accenni verdolini

**Olfatto:** aroma singolare invitante con sentori di fiori di salvia, di limone, tiglio e acacia e di frutti quali l'albicocca e la pesca

**Gusto:** invitante per quella vena dolce e acidula

**Abbinamento:** si accompagna a dessert freschi, crostate e macedonie di frutta

**Temperatura consigliata:** va servito freddo ad una temperatura di 8°-10° C