



MOSCATO D'ASTI



VITIGNO

100% Moscato bianco

COMUNE DEI VIGNETI

Santo Stefano Belbo. Provincia di Cuneo.

ETÀ MEDIA DELLE PIANTE

Variabile, dai 45 ai 55 anni.

ESPOSIZIONE DEL VIGNETO

Esposto a ovest.

TERRENO/SUOLO

Natura del substrato costituita da strati sabbiosi, tufo grigio, con alterazioni calcaree.

RESA PER ETTARO

95 quintali per ettaro.

METODO DI VINIFICAZIONE

Le uve selezionate del Moscato provenienti dal nostro vigneto in Santo Stefano Belbo vengono raccolte e conferite in cantina a maturazione ottimale. Segue una tradizionale vinificazione in bianco con pressatura soffice. Il mosto fiore così ottenuto viene posto in fermentazione naturale in autoclave per circa un mese.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot. Cura del vigneto a bassa resa per ettaro, con pulizia frequente, potature al verde, diradamenti ed il minimo dei trattamenti chimici necessari. La vendemmia avviene manualmente, nei mesi di Settembre.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dal fine perlage si presenta di colore giallo chiaro con riflessi verdi. Con sentori fini, floreali e fruttati, in particolare la sensazione di fiori d'arancio e erbe aromatiche come la melissa. La sensazione gustativa è delicatamente complessa, fragrante e fresca, con un finale equilibrato e persistente.

ABBINAMENTO

Ottimo per accompagnare dolci a base di nocciola, prodotto tipico delle Langhe. In estate è ottimo per accompagnare macedonie e frutta fresca.



GRAPE VARIETY

100% Moscato Bianco.

VINEYARDS IN

Santo Stefano Belbo. Province of Cuneo.

AVERAGE VINE AGE

From 45 to 55 years.

VINEYARD EXPOSURE

West-facing

SOIL TYPE

Layers of sand and grey tufa, alternating with limestone.

YIELD

95 quintals per hectare.

VINIFICATION

Selected Moscato grapes from our vineyard in Santo Stefano Belbo are harvested when optimally ripe and brought to the cellar. A traditional white wine vinification follows, with a gentle pressing. The free-run must thus obtained is fermented naturally in steel tanks for about a month.

TRAINING SYSTEM

Guyot. This low-yield per hectare vineyard is frequently cleaned, green-pruned and selectively thinned. Chemical treatments are kept to a minimum. The grapes are hand-picked in September.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Pale yellow in colour with greenish highlights and a fine bead. Refined floral and fruit notes, notably orange blossom and aromatic herbs such as melissa. The palate is delicately complex, fragrant and crisp with a lingering, balanced finish.

PAIRINGS

Excellent as an accompaniment to the typical hazelnut desserts of the Langhe. Excellent also as a summer accompaniment to fruit salad or fresh fruit.

GRADAZIONE ALCOOLICA
ALCOHOL BY VOLUME
5,5%

