



Moscato d'Asti DOCG

Varietà di uva: 100% Moscato

Origini: Le vigne si trovano nel comune di Mango, Bricco Avene e Schiasso ad un'altezza di circa 500 mt sul livello del mare.

Tipo di terreno: Di medio impasto, a reazione sub-alkalina, con sufficiente dotazione di sostanza organica.

Periodo di raccolta: Metà settembre

Vinificazione: Dopo il diradamento estivo, l'uva viene raccolta a mano in cassette forate da 25 kg. Viene tenuta un paio di giorni in cella frigo ed ulteriormente selezionata su un apposito tavolo vibrante prima di essere sottoposta ad una pressatura soffice. Dopo la decantazione a freddo, da 10 a 15 gg in vasche di acciaio a temperatura controllata, il mosto ottenuto viene illimpidito. Successivamente inizia la trasformazione dello zucchero presente nel mosto in alcool e anidride carbonica. Al raggiungimento di 5° alcolici, abbassiamo la temperatura così da interrompere la fermentazione. Durante questa, la CO2 naturalmente prodotta rimane disciolta nel vino, conferendogli quella naturale freschezza caratteristica del Moscato d'Asti, che ha inoltre un residuo zuccherino di circa 140 g/l.

Invecchiamento: il vino rimane in vasca di acciaio per circa 1 mese.

Imbottigliamento: a fine novembre è già in bottiglia.

Colore: Giallo paglierino più o meno intenso a seconda delle annate.

Profumo: fruttato intenso, aromatico, molto persistente

Sapore: Dolce, in armonica equilibrio con il basso contenuto alcolico e con l'acidità mai molto elevata che gli conferisce una piacevole freschezza.

Gradi: 5% con 140g/l di zuccheri naturali residui.

Abbinamenti: Con tutta la buona pasticceria.

Grape variety: 100% Moscat.

Origins: The vineyards are located in Mango village, Bricco Avene e Schiasso at a height of about 500 mt above sea level.

Type of soil: Medium textured with sub-alkaline reaction, with sufficient supply of organic matter.

Harvesting time: Middle of September

Vinification: After the green harvest doing in the summer, grapes are harvested manually in 25 kg perforated boxes. The grape is kept in a cold room for a couple of days and further selected on a special vibrating table before being submitted to a soft press. After cold decanting from 10 to 15gg in steel tanks under controlled temperature, the must obtained is clarified. Later start the transformation of the sugar present in the must in alcohol and carbon dioxide. Upon the achievement of 5% of alcohol we lower the temperature so as to stop the fermentation. During this the carbon dioxide naturally produced remains dissolved in the wine, giving it the natural freshness characteristic of Moscato d'Asti which also has a residual natural sugar of about 140 g/l.

Ageing: The wine remain into steel tanks for about 1 month.

Bottling: At the end of November is already in the bottle

Color: Straw yellow of varying intensity

Nose: Fruity, intense, aromatic and persistent

Palate: The sweet flavor is beautifully balanced with the low alcohol and the acidity that is never very high and gives it a pleasant freshness.

Degree: 5% with 140 g/l of natural residual sugar

Food pairings: With all the good pastry

