

Moscato d'Asti DOCG



Moscato d'Asti es un vino aromático autóctono caracterizado por notas de naranja, melocotón y lima, con un sabor dulce rico en minerales.

VARIEDAD

Moscato Bianco Canelli

VIÑEDOS

Situado en Castiglione Tinella, Santo Stefano Belbo, Castagnole Lanze, Calosso.

VINIFICACIÓN

Después de la cosecha, los racimos se prensan suavemente para extraer el jugo más sabroso de la parte más externa de las uvas. El mosto se conserva en recipiente de acero inoxidable a -3°C, donde se puede conservar durante meses.

Cuando hay demanda en el mercado, se transfiere a los autoclaves para la fermentación en temperatura controlada, microfiltrado para su pureza y luego embotellado con la frescura y los sabores intactos.

COLOR: Amarillo pajizo con reflejos verdosos, perlado fino, Índice de fermentación lento.

NARIZ: Azahar intenso, melocotón y tomillo (los principales aromas que se encuentran en las uvas)

BOCA: Intenso, elegante y largo. Las sensaciones están bien equilibradas entre el dulce y una agradable acidez. Aromas afrutados típicos de la uva moscatel.

Azienda Agrícola Paolo Saracco - Via Circonvallazione 6 – C