

# MOSCATO D'ASTI

DOCG



## Zona di produzione:

Castiglione Tinella, Langhe (Piemonte).

## Vigneto:

Sistema di allevamento Guyot basso con 8-9 gemme sul capo a frutto.

## Vitigno:

Moscato bianco.

## Vinificazione:

In bianco, pressatura soffice, decantazione e stocaggio a temperatura controllata.

Fermentazione in autoclave.

## Affinamento:

Dai 20 giorni ai 40 giorni in bottiglia dipendentemente dall'annata, prima di essere messo in commercio.

## Colore:

Giallo dorato.

## Profumo:

Caratteristico e tipico, con sentori che ricordano il glicine e il tiglio, pesca e albicocca con parvenza di leggiadri profumi balsamici.

## Sapore:

Intenso e tipico dei Moscati, con note di salvia e fiori d'arancio.

## Bottiglia:

Albeisa.

Pesante g 600.

## Tappo:

Sughero monopezzo 26x45.

## Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

## Gradazione alcolica:

Da 12,50 a 13,50 gradi in base all'annata di cui 5,5 gradi svolti.

## Confezione:

Imballo in cartone pluristrato orizzontale 3+3.

## Area of production:

Castiglione Tinella, Langhe (Piedmont).

## Vine training system:

Low trained Guyot system with 8-9 buds on the fruiting cane.

## Grape variety:

White Moscato.

## Vinification:

White wine method, soft pressing, decanting and storage at regulated temperature. Tank fermentation.

## Ageing:

Between 20 and 40 days in the bottle depending on the year.

## Colour:

Golden yellow.

## Nose:

Typically characteristic, reminiscent of wisteria and linden, peach and apricot with an exterior of balsamic fragrances.

## Palate:

Typical intensity of Moscato varieties with notes of sage and orange blossom.

## Bottle:

Albeisa 600 g.

## Closure:

Cork 26x45 single piece.

## Sizes available:

Bottle 0,75 L.

## Abv:

From 12,50 To 13,50 % of which 5,5 developed alcohol.

## Packaging:

3 + 3 horizontal multilayer cardboard packaging.

