

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 stoccaggio 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.

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.

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 Moscato, 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.

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.

