



## Moscato d'Asti DOCG

VITIGNO: Moscato.

PROVENIENZA: comune di Trezzo Tinella e Treiso.

ALTITUDINE: 480 m.

ESPOSIZIONE: mista.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot.

TERRENO: marnoso, argilloso e tufaceo.

VINIFICAZIONE: Diraspatura e breve macerazione con le bucce segue pressatura soffice e fermentazione in Autoclave d'acciaio con controllo della temperatura a 12°C / 15°C con presa di spuma naturale.

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

COLORE: giallo paglierino con riflessi dorati.

AROMA: intenso, aromatico, con note di pesca e licis.

SAPORE: dolce non stucchevole grazie al contenuto acido spiccato.

ABBINAMENTO: Aperitivi, formaggi feschi, dolci e frutta..

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C.