



## Moscato d'Asti DOCG

**VIGNETO** di 12 anni situato nella zona di Mango

**TERRENO** prevalentemente calcareo con venature sabbiose

**ESPOSIZIONE** sud, sud-ovest

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** guyot classico

**PRODUZIONE** max 85 q.li/ha

**VINIFICAZIONE** in autoclave di acciaio, immediata dopo la raccolta, l'uva viene pressata delicatamente ed il mosto che si ottiene viene reso brillante con chiarifica e filtrazioni in serbatoi coibentati alla temperatura di 0°. Il succo viene conservato in vasche di acciaio fino al momento dell'elaborazione in autoclave per ottenere un vino vivace. Fermentazione alcolica con l'utilizzo di Lieviti selezionati con un controllo della temperatura di fermentazione.

**INVECCHIAMENTO** in acciaio a temperatura di 14/16° per 12/14 giorni e successivamente bottiglia

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** fresco e delicato al naso, con note aromatiche complesse ed intense. In bocca si presenta dolce, gradevolmente acidulo con un aroma molto persistente, corposo, rotondo e vellutato.

Colore giallo paglierino, con riflessi leggermente dorati