

Linea Innovazione

PERIPLO WINES



DUO MOSCATO D'ASTI DOCG

VIGNETO di 12 anni situato nella zona di Canelli

VITIGNO 100% Moscato

TERRENO prevalentemente calcareo con venature sabbiose

ESPOSIZIONE sud, sud-ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO guyot classico

PRODUZIONE 100 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