



Moscato d'Asti DOCG

Area di coltivazione: il Sud Astigiano, parte delle provincie di Alessandria e Cuneo, sono 51 i comuni dove si coltiva questo vitigno per produrre Asti e Moscato d'Asti DOCG.

Vitigno: Moscato Bianco 100%

Estensione vigneto: 27 ettari

Pendenza del terreno: 20-30 %

Tipologia del terreno: Terreno limosi-sabbiosi, notevole presenza di calcare attivo

Forma di allevamento: Guyot

Ceppi per ettaro: 5000 viti per ettaro

Età del vigneto: 40 anni

Resa di vino per ettaro: I vigneti producono mediamente tra 55/65 hl per ettaro

Imbottigliamento: Viene effettuato a partire da pochi mesi dopo la vendemmia con cadenza mensile in bottiglie

Borgognotte Tradition da 75 cl

Affinamento in bottiglia 2-3 mesi

Bottiglie prodotte: 100.000

Giudizio organolettico: Colore giallo paglierino delicato con bei riflessi verdi e brillanti, con spuma fine e cremosa

Profumo aromatico, molto intenso e delicato

con piacevoli sentori di pesca gialla e pompelmo su sfondo mentolato e foglia di pomodoro

Sapore dolce, fresco e corposo, persistente ed aromatico,

svela un finale di agrumi e dell'uva di origine

Caratteristiche analitiche:

Alcool 5.5 % vol

Ac. Totale 6.00 gr/lit

PH 3.15

SO2 totale 125 mg/lit

Zuccheri circa 140/150 gr/lit

Abbinamenti: Vino da gustarsi con torte, biscotti, frutta e tutta la pasticceria, formaggi erborinati e a pasta morbida

Ottimo come aperitivo estivo

Diventa compagno ideale nei cocktail fruttati

Servire freddo 5/6°



Strada per Canelli, 19 14051 Loazzolo (AT)

Reg. San Giovanni, 108 14053 Canelli (AT)

e-mail: info@pianbello.com info@cantineamerio.it www.pianbello.com