



“Segreto”
ASTI DOCG EXTRA DRY

Vitigno: Moscato

Area di produzione:

vigneti tipici delle colline Canellesi

Provenienza uve : vigneti di nostra conduzione
in Canelli e Loazzolo e Valdivilla

Vendemmia: metà-fine Settembre

Vinificazione: pressatura soffice delle uve,
decantazione del mosto, conservazione
a temperatura controllata

in vasche termo condizionate a 0°C.

Affinamento: in vasche inox, presa di spuma
nell'estate successiva la vendemmia

Spumantizzazione e presa di spuma: il vino compie
una fermentazione in autoclave a 12/13°C
con ausilio di lieviti da noi appositamente selezionati
(Segreto) fino al raggiungimento di 4.5 bar di
sovrappressione,

e sosta sui lieviti con ausilio di batonnage giornalieri
per un periodo di 4-6 settimane dove si arricchisce
di complessità e armonia e compare

la caratteristica e piacevole
sensazione aromatica tipica del Moscato

Imbottigliamento: effettuato nell'estate successivo,
in bottiglie champagnotte pesanti.

Caratteristiche analitiche:

Alcol: 12,5%vol

Acidità totale: 5,04 g/l

Solforosa totale 104 mg/l

Zuccheri totali 12,4 g/l

Colore: paglierino chiaro tendente al verdolino
con spuma fine e cremosa, perlage fine e persistente

Odore: caratteristico, delicato, con piacevoli note
aromatiche e agrumate, che ricordano l'uva moscato

Sapore: caldo e cremoso, sapido, fresco e piacevolmente
morbido

Temperatura di servizio: 4/6°C

Abbinamenti gastronomici: antipasti, primi piatti
di magro e secondi piatti delicati, ottimo come aperitivo
ed in abbinamento con i dolci tipici Piemontesi.



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