



“Pianbè dei Suri”

Canelli DOCG

Moscato

Area di produzione: nelle provincie di Asti e Cuneo, 18 i comuni compresi tra Langhe e Monferrato

Uve:

100% Moscato bianco, provenienti da vigneti esposti a Sud- Ovest con pendenza del 40/45%, cosiddetti “Suri”. Ove le lavorazioni vengono effettuate esclusivamente a mano.

Vendemmia:

Le uve sono state raccolte nella terza decade di settembre a mano in cassette da 20 kg.

Vinificazione:

Pigia-diraspatura sotto protezione di gas inerte. Macerazione pellicolare per 12 ore. Pressatura soffice ed ottenimento del mosto fiore, flottazione ad azoto e separazione dei sedimenti. Lenta fermentazione a temperatura di 12°C in vasche termo-condizionate per raggiungere i 5,5 gradi di alcol. Stabilizzazione a freddo. Imbottigliato nell'immediato inverno successivo alla vendemmia, in bottiglia Borgognotta “Ellenica Maya” da 75cl.

Caratteristiche analitiche:

Alcol 5,50% Vol.

Zuccheri residui 140 gr/litro

Acidità totale 5,80 gr/litro

Solforosa tot. 130 mg/lt.

Solforosa libera 30 mg./litro

PH 3,23

Pressione in bottiglia 2,5 Bar. circa

Caratteristiche:

Colore giallo paglierino con decise tonalità verdi, con spuma fine e cremosa. Profumo floreale caratteristico aromatico, mieloso con sensi di salvia e agrumi. Gusto dolce gradevole, aromatico.

Abbinamenti:

Torta di nocciole di Langa, dolci a pasta dura, da dessert in generale. Servire fresco, temperatura 5/6°C.



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