



“Segreto”
ASTI DOCG EXTRA DRY

Uve: Moscato bianco 100%

Area di produzione:

vigneti tipici delle colline Canellesi di nostra conduzione in Canelli e Loazzolo e Valdivilla (S. Stefano Belbo)

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 mosto compie una fermentazione in autoclave a 12/14°C, durante questo periodo la fermentazione viene bloccata e fatta ripartire dolcemente con ausilio di lieviti giovani per evitare la classica formazione di sostanze amare (Segreto). Nella fase finale della fermentazione si ha la vera presa di spuma, 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