

Moscato d'Asti docg Canelli



Vigneto

Uve provenienti da vigneti aziendali siti in Canelli, a circa 190 m s.l.m., esposti a Sud-Sud-Est, con una pendenza media del 15%, terreno fortemente alcalino con strati alterni di tufo e limo, ricco di scaglie di pietra calcarea. Le uve ottenute sono caratterizzate da una sanità sempre elevata, da un ottimo livello di aromi e di acidità che consentono di ritardare la vendemmia fino al raggiungimento del tenore zuccherino desiderato.

Vendemmia e vinificazione

Le operazioni di vendemmia iniziano dal 1 al 15 di settembre.

La vinificazione con spremitura soffice, consta di una fase di conservazione a freddo ed una di fermentazione e presa di spuma in autoclave, che può durare fino a 30 giorni e si conclude con l'imbottigliamento.

Note gustative

Caratterizzato da note floreali e fruttate: fiori d'acacia, pere, mela golden, agrumi, ananas, muschio e salvia. Con l'affinamento sviluppa sentori di miele e frutta candita.

Si abbina a pasticceria secca, torte di frutti, ma non disdegna di accompagnarsi a salumi freschi e formaggi fermentati.

Temperatura di servizio: 9 -10° C.

Alcool complessivo: 5,2 - 5,8 % vol.

IL "CANELLI"

Il Moscato d'Asti docg Canelli proviene dalle più vocate aree della denominazione "Moscato d'Asti" ricadenti nelle provincie di Asti e Cuneo, la peculiare zona di origine, unitamente ad una resa in vigneto più bassa e più restrittivi parametri qualitativi garantiscono un prodotto ricco e complesso ben distinto dalle massificate produzioni industriali.