

MOSCATO D'ASTI

Denominazione di Origine Controllata E Garantita



VITIGNI

Uve: Moscato
Sistema di allevamento: Guyot
Ceppi per ettaro: 4800
Terreno: argillo-tufaceo ricco di calcare
Altitudine: 150-200 m/s.l.m.
Epoca di vendemmia: prima e seconda decade di settembre
Resa: 90 q.li/Ha

VINEYARD

Grapes: Moscato
Training system: Guyot
Stumps per hectare: 4800
Soil: clay-tuff with high limestone content
Altitude: 150-200 m/above sea level
Harvest: first and second decade of September
Yield: 90 q.li/Ha

WEINBERG

Rebsorten: Moscato
Rebzüchtung: Guyot
Rebstöcke pro Hektar: 4800
Boden: tonig-tuffartig, kalkreich
Höhe: 150-200 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: erste und zweite Septemberdekade
Trauben: 90 Doppelzentner/Hektar

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve intere. Il mosto ottenuto è chiarificato e filtrato prima della fermentazione, che avviene in autoclave a bassa temperatura.

VINIFICATION

Soft pressing of whole grapes. The resulting must is clarified and filtered before fermentation, which takes place in a pressurized tank at low temperature

WEINBEREITUNG

Sanfte Pressung ganzer Trauben. Der gewonnene Most wird vor der Gärung geklärt und gefiltert. Die Gärung erfolgt im Drucktank bei niedriger Temperatur.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino tenue
Profumo: aroma ricco, intenso e fragrante dell'uva moscato che ricorda il glicine, la pesca e l'albicocca
Sapore: sapore dolce, delicato, fresco con moderato tenore alcolico

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: Pale straw yellow
Parfum: rich, intense, and fragrant aroma of Moscato grapes which reminiscent of wisteria, peach, and apricot
Taste: sweet, delicate, fresh flavor with moderate alcohol content

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: Helles Strohgelb
Bukett: reichhaltiges, intensives und duftendes Aroma der Moscato-Traube, das an Glyzinie, Pfirsich und Aprikose erinnert
Geschmack:süß, zart, frisch mit mäßigem Alkoholgehalt

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 5 % vol
Estratto secco netto: 19 g/l
Zuccheri riduttori: 130 g/l
Acidità totale: 6 g/l
Anidride solforosa totale: 90/110 mg/l

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 5% vol
Net dry extract: 19 g/l
Reducer sugars: 130 g/l
Total acidity: 6 g/l
Total sulphites: 90/110 mg/l

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 5% vol
Trocken Extrakt: 19 g/l
Restsüsse: 130 g/l
Säuregehalt: 6 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 90/110 mg/l

ABBINAMENTO

Questo vino va bevuto giovane, con pasticceria da forno come crostate di frutta, panettone, pandoro, colomba, biscotti e frutta non acida (fragole, pesche)
Note di servizio: servire alla temperatura di 6-8°C

FOOD MATCHING

This wine is best enjoyed young, with baked pastries such as fruit tarts, panettone, pandoro, colomba, cookies, and non-acidic fruits (strawberries, peaches)
Service notes: served at a temperature of 6-8°C

SPEISEEMPFEHLUNG

Dieser Wein sollte jung getrunken werden, ideal zu Backwaren wie Obstkuchen, Panettone, Pandoro, Colomba, Keksen und nicht-sauren Früchten (Erdbeeren, Pfirsiche)
Serviertemperatur: Temperatur 6-8°C



Moscato



6-8°C



5 % vol



750 ml