

Nome: Moscato d'Asti DOCG

Vitigno: 100% Moscato

Area di produzione: Santo Stefano Belbo (CN) nella frazione di Valdivilla

Tipo di terreno: calcareo

Esposizione: Nord Ovest

Età delle viti: 6 anni

Metodo di raccolta: raccolta manuale durante i primi giorni del mese di Settembre

Processo di vinificazione: l'uva viene vinificata in bianco in autoclave a temperatura controllata (20°) ad un'atmosfera di pressione costante;

Affinamento: imbottigliamento sterile a metà Novembre

Colore: Giallo paglierino dorato, che ricorda le tinte dei grappoli

Profumo: Intenso e raffinato, con sentori di fiori e frutta estiva

Gusto: dolce e aromatico, con sensazioni gustative di grande armonia e piacevolezza

Abbinamenti gastronomici consigliati: La bassa gradazione alcolica lo rende perfetto a fine pasto con i dolci e i dessert