



Moscato d'Asti DOCG

VIGNA VECCHIA

VITIGNO Moscato Bianco	DENSITÀ 5500 Ceppi/Ha
VIGNETO Valdivilla	COLTIVAZIONE Guyot classico 6 gemme
ESPOSIZIONE Sud-Est	ETÀ MEDIA DEL VIGNETO 70 anni
ALTITUDINE 400 s.l.m.	RESA PER ETTARO 40 HL
COMPOSIZIONE DEL SUOLO Marne bianche e argille blu	VENDEMMIA Manuale, tra fine settembre e inizio ottobre

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore giallo paglierino impreziosito da sfumature dorate, con un bouquet ampio e avvolgente, animato da note di agrumi, menta, salvia, miele di acacia e idrocarburi. In bocca la dolcezza è bilanciata dall'acidità e dalla leggera effervescenza. Il finale, che con il tempo si arricchisce di sfumature ancor più numerose e complesse, lo rende perfetto insieme a dolci al cucchiaio, torte alla frutta o alla crema, e pasticceria secca. La longevità di oltre i quindici anni è elemento di grande stupore e ne afferma la qualità del prodotto. La sua versatilità nella beva è di sempre più interesse per sommelier e appassionati, che lo vedono protagonista di piatti come pesce crudo, foie gras, formaggi e salami stagionati.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve in leggera surmaturazione, dopo una lunga permanenza su lieviti selezionati fino alla primavera successiva alla vendemmia in autoclave di acciaio inox a 0°C, si prosegue con la fermentazione a temperature controllate tra 16/18°C fino alla produzione ottimale del perlage e l'ottenimento di 5% ABV. Una volta imbottigliato, il vino viene posto per 60 mesi in casse colme di sabbia, in condizione di buio, umidità, isolamento e staticità ideali.

