



CANTINE DEL CASTELLO di SANTA VITTORIA

Moscato d'Asti

Varietà: Moscato bianco di Canelli

Classificazione: Moscato d'Asti D.O.C.G.

Provenienza: comune Santa Vittoria d'Alba

Gradazione alcolica: 5,0 % vol

Resa ettaro in uva: 90 ql/ha

Sistema di allevamento: controspalliera con potatura guyot

Epoca vendemmia: 1^a decade di settembre

Tipo vendemmia: rigorosamente manuale in ceste
da 25 kg circa

Capacità di invecchiamento: 2 anni

Conservazione consigliata: bottiglia in piedi in cantina
fresca e buia

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
perlage fine indice di fermentazione e presa di spuma lenta

Profumo: fragrante elegante, troviamo i profumi floreali
che ricordano il glicine e il tiglio mentre tra i profumi fruttati
riconosciamo la pesca, l'albicocca e anche la salvia

Sapore: intenso, elegante, persistente; sensazioni
dolci ben equilibrate dall'acidità piacevole
e dagli aromi fruttati

Temperatura servizio consigliata: 8° - 9° C

Abbinamento gastronomico: frutta fresca, dessert,
fine pasto

Sensazioni finali: dolcezza floreale

Winemaker: Nicola Fogliati

