

Solilù

Moscato d'Asti

DOCG

Varietà di uva

100% Moscato Bianco di Canelli

Giacitura del vigneto

Sud, Est e Nord-Est, nord

Forma di allevamento

Guyot basso

Resa media per ha

90- 95 quintali/ha

età media vigneti

30-35 anni

Densità dell'impianto

4500 ceppi per ettaro

Metodo di vinificazione

Diraspapigiatura quindi macerazione a freddo per una notte a 3-4°C poi pressatura soffice e travaso in autoclave fino alla presa di spuma. La fermentazione viene arrestata solitamente sui 5,5 gradi alcolici portando la temperatura della massa a 0°C e filtrando per preparare il vino per l'imbottigliamento.

Grado alcolico

5,5%vol

Affinamento

1 mese in bottiglia

Tipo di bottiglia

Borgognotta

Presentazione commerciale

6 bottiglie da 0,75 lt in scatola di cartone

periodo di consumo

2 anni

Tempatura di servizio

6-8 °C

Abbinamenti eno-gastronomici

Da provare in estate fresco come aperitivo con frutta fresca, ottimo in compagnia, oppure tradizionalmente con pasticceria secca o come provocazione con formaggi stagionati

SOLILU

SOLILU per fare il nostro Moscato d'Asti usiamo diversi vigneti che hanno diverse esposizioni, dalla più calda, il Sud (Soli...) fino alla più fresca il nord (lu..abbreviazione di Luna) per avere nel bicchiere più complessità possibile, una buona struttura, dolcezza ma equilibrata e sostenuta da una buona acidità e freschezza di profumi