

METODO CLASSICO MOSCATO ASTI DOCG CIRCA 26



DENOMINAZIONE	Moscato d'Asti docg	PERIODO VENDEMMIA	Agosto
COLORE E TIPO	Bianco; Metodo Classico Brut	AFFINAMENTO	In bottiglia sugli lieviti per 36 mesi
VITIGNO	Moscato	TEMPERATURA DI SERVIZIO	8 °C
ZONA DI PRODUZIONE	Camo		
ESPRESIONE	Sud		
GRADAZIONE ALCOLICA	12,50%		

VINIFICAZIONE
Prima fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata per mantenere i profumi; sosta 6 mesi sulle fecce fini in vasca d'acciaio con batonnage settimanale prima della messa in bottiglia per la seconda fermentazione

NOTE DEGUSTAZIONE
Giallo paglierino, cristallino nel bicchiere; floreale e complesso al naso, con bollicina fine, persistente ed elegante, stupisce per la sua freschezza e mineralità. Quadro aromatico di salvia, fiori di pesco e mela verde, vibrante e persistente alla degustazione, insieme alla pienezza della bollicina e che riprende, su di un finale lungo ed ampio, le note aromatiche caratteristiche del vitigno.

ABBINAMENTI SUGGERITI
Si presta ad essere bevuto sia come aperitivo che accompagnato gli antipasti, canapés e finger food elaborati, foie gras, formaggi di montagna di media stagionatura.

NOTA DI MARCO
Questo vino è la scommessa di mio fratello Claudio; per me, l'ha già vinta.



AZIENDA AGRICOLA RAPALINO F.LLI NEVIGLIE (CN) PIEMONTE ITALIA • WWW.RAPALINO.C



RAPALINO

✉ INFO@RAPALINO.COM

☎ +39 0173 630227 • 📞 +39 338 2194697