

MOSCATO d'ASTI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Riveto

DENOMINAZIONE: Moscato d'Asti d.o.c.g.
VIGNETI: Comune di Neive e Costigliole d'Asti
VITIGNO: Moscato Bianco 100%
RESA PER ETTARO: hl. 70
ESPOSIZIONE: Sud - Ovest
TERRENO: sabbioso - calcareo
FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VINIFICAZIONE: macerazione con le bucce e successiva spremitura soffice seguita da decantazione naturale del mosto

FERMENTAZIONE: a basse temperature in autoclave di acciaio per la presa di spuma (circa 20 giorni) stabilizzazione con refrigerazione e microfiltrazione seguita dall'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE: di colore giallo paglierino intenso e brillante con perlage persistente

PROFUMO: fresco e fragrante molto intenso con note di frutta tropicale

SAPORE: dolce, con una spiccata acidità che fa risaltare il sapore e aromatico tipico dell'uva

ABBINAMENTO: vino ad alta bevibilità che si presta bene ad essere bevuto da solo come aperitivo, oppure abbinato a piatti di frutta fresca, sorbetti di frutta, formaggi freschi, paste secche e il panettone

GRADAZIONE ALCOLICA: 5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5° C



DANTE & RIVETTI

Azienda Agricola - Località Bricco di Neive, 12 - 12052 Neive (CN) Italia
www.danterivetti.com

vitigno
MOSCATO