



TENUTA
CAPPALLOTTO
CANTINA

MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.

VITIGNO

Moscato 100%

ZONA DI PRODUZIONE E CARATTERISTICHE

Le uve di questo vino provengono dalle colline di Serralunga d'Alba, zona privilegiata per la produzione di Moscato sia per il terreno, ricco di marna calcarea mista ad argilla, sia per l'esposizione del vigneto.

RESA PER ETTARO

65 ettolitri.

VINIFICAZIONE

L'uva, raccolta a mano, è pressata direttamente in modo soffice. Il mosto è subito raffreddato alla temperatura di circa 0°C e chiarificato. La fermentazione avviene in autoclave a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

La fermentazione è interrotta con refrigerazione quando il vino raggiunge circa 5 gradi di alcol svolto e 100 grammi litro di zuccheri residui. Segue filtrazione sterile e l'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è giallo paglierino, con riflessi dorati. Il perlage è fine e la spuma persistente, il profumo ricco di sentori aromatici. Si riconoscono i fiori d'arancio, pesco e albicocco. In bocca presenta una piacevole dolcezza e freschezza, grazie alla sua naturale vivacità.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Bene si accompagna a tutti i dessert; ideale per celebrare i momenti di festa in compagnia o il fine pasto di tutti i giorni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°C.

GRADAZIONE ALCOLICA

5,5 % Vol.

