

CASCINA VALLE ASINARI

- SAN MARZANO OLIVETO -



MOSCATO D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2020

Vinificazione: attuata con pressatura soffice delle uve intere, chiarifica e filtrazione del mosto prima della fermentazione in autoclave e a bassa temperatura. Affinamento: è un vino che va bevuto giovane; dopo poche settimane dall'imbottigliamento il vino è già pronto per il consumo. La fragranza dell'aroma, tipica delle uve da cui proviene, infonde a questo vino un profumo intenso di muschio, di fiori d'arancio, di salvia e di miele, e provoca emozioni prolungate dalla persistenza di un sapore gioioso. All'assaggio, nel calice, il vino è limpido, di colore giallo paglierino. Il sapore è gradevolmente dolce, caratteristico, molto equilibrato, e rimanda al miele e all'uva appena raccolta.

Gradevolissimo nel fuori pasto, è l'ideale compagno di molti tipi di dolci, soprattutto di quelli a sapore fine e delicato.



Uve
100% Moscato

Zona produzione
astigiana

Esposizione e altitudine
EST-OVEST, 250-400 mslm

Tipologia di terreno
Argille calcaree

Gradazione
5%

Temperatura di servizio
10 °C

Formato bottiglia
0,75 L

