

Moscato d'Asti

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Nella Vigna

Vitigno
Moscato

Esposizione
Est-ovest

Altitudine (s.l.m.)
250-450 metri s.l.m.

Terreno
Di medio impasto, con
vene di sabbia rossa

Sistema di allevamento
Guyot

Età del vigneto
25 anni

Densità dei ceppi
4.000 piante/ettaro

Resa per ettaro
8 t/ha

Vendemmia
Prima decade di
settembre



In Cantina

Vinificazione

Dopo la decantazione statica del mosto e la sua pulizia inizia la fermentazione alcolica che avviene all'interno di un fermentino in acciaio a temperatura controllata. La stessa fermentazione è bloccata attraverso la refrigerazione in modo che il vino conservi la sua vivacità e la sua dolcezza dovuta alla presenza di zuccheri non trasformati in alcol

Affinamento
Acciaio inox

Grado Alcolico
5,5%

Acidità minima
4,5 g/l



Sulla Tavola

Caratteristiche

Colore giallo paglierino scarico. Al naso richiama aromi fruttati di albicocca e pesca ai quali si aggiunge un sentore di salvia. In bocca corpo, acidità e residuo zuccherino si amalgamano alla perfezione per creare un vino vivace equilibrato e fresco.

Temperatura di servizio
6°-8°C

Abbinamento consigliato

Ogni tipo di dessert dalla pasticceria da forno passando per dolci al cucchiaio fino ad arrivare ai tipici prodotti natalizi e pasquali come pandori panettoni e colombe



PRODUTTORI
IN CLAVESANA

CANTINA CLAVESANA



www.inclavesana.it