

MOSCATO D'ASTI DOCG

RIBOTA

IL VINO

Bottiglie prodotte (media)
12000

Vinificazione

DIRADAMENTO DEI GRAPPOLI A FINE LUGLIO, VENDEMMIA MANUALE IN PICCOLE CASSETTE, PRESSATURA PNEUMATICA E SOFFICE DEI GRAPPOLI, FERMENTAZIONE

Affinamento

3 MESI IN AUTOCLAVE DA 50 HL CON TEMPERATURA CONTROLLATA ELETTRONICAMENTE E MANTENIMENTO GAS DI FERMENTAZIONE

Colore

GIALLO PAGLIERINO INTENSO

Profumo

AROMI DI FRUTTA FRESCA

Sapore

DOLCE, FRESCO E FRAGRANTE

Gradazione alcolica media

5,5 % VOL

Temperatura servizio

12 °C

Invecchiamento

1-2 ANNI



IL TERRENO

Provenienza

NOSTRI VIGNETI

Uvaggio

MOSCATO 100%

Ceppi per ettaro

5500

Età dei ceppi

29-31 ANNI

Sistema allevamento

GUYOT

Esposizione al sole

SUD / SUD EST

Suolo

BASE CALCAREA, MISTO ARGILLA

Resa

9000 KG PER ETTARO

