

Moscato d'Asti DOCG



Denominazione: Moscato d'Asti DOCG

Vitigno: 100% Moscato

Gradazione alcolica: 5,5% vol.

Acidità totale: 5,5 g/l

Estratto secco: 23 g/l

Descrizione: il Moscato d'Asti è un vino bianco dolce e leggermente frizzante, apprezzato per la sua vivace freschezza e per il ricco patrimonio aromatico che lo contraddistingue. Le uve Moscato, dalle quali nasce questo vino unico, sono coltivate in un ampio territorio che comprende parte delle province di Cuneo, Asti e Alessandria, aree storicamente vocate alla produzione di questa eccellenza piemontese.

Il Moscato è caratterizzato da acini di colore dorato, con una polpa ricca di zuccheri e sostanze aromatiche che si trasferiscono direttamente nel mosto, conferendo al vino il suo inconfondibile profilo fragrante. La vinificazione prevede una pressatura soffice a bassa temperatura, indispensabile per preservare la delicatezza dei profumi. La fermentazione avviene in autoclavi di acciaio inox a temperatura e pressione controllate e viene interrotta, mediante raffreddamento e filtrazione, quando il vino raggiunge circa il 5,5% di alcol e una leggera effervescenza naturale. Il Moscato d'Asti è così pronto per essere imbottigliato e gustato nella sua giovinezza, quando esprime al meglio la sua freschezza e aromaticità.

Vinificazione: metodo tradizionale in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con fermentazione parziale e interruzione del processo per preservare gli zuccheri naturali e la delicata effervescenza.

Colore: giallo paglierino tenue.

Bouquet: intenso e aromatico, con profumi di miele, fiori d'arancio, pesca e albicocca.

Palato: dolce ma perfettamente equilibrato dalla fresca acidità, con piacevoli richiami ai frutti estivi, in particolare albicocca e pesca. La lieve effervescenza dona al sorso una straordinaria vivacità e una spuma delicata e persistente.

Abbinamenti gastronomici: da servire ben fresco, è ideale con dessert e pasticceria secca, crostate di frutta e dolci della tradizione piemontese. Ottimo anche come aperitivo estivo, grazie alla sua freschezza e leggerezza.