



Moscato d'Asti LA CAUDRINA

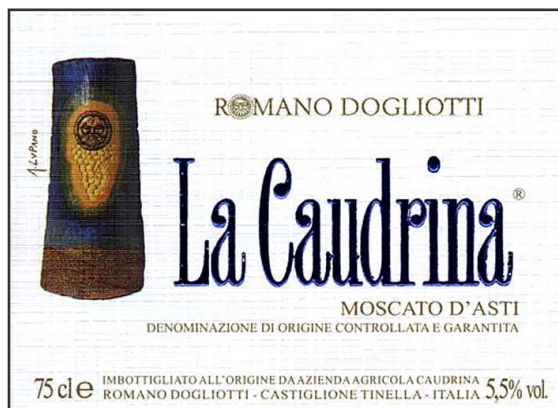
Vino: Vivace naturale

Colore: Giallo paglierino carico

Profumo: Aromatico, con sfumature floreali delicate

Sapore: Dolce, gradevolmente acidulo, con aroma delicato e persistente

Abbinamenti: Ottimo vino da dessert, si sposa felicemente con pasticceria secca con il classico panettone o la colomba pasquale, per il suo moderato contenuto alcolico è ben accetto anche come dissetante bevanda estiva



Il Vigneto

Superficie (Ha): 11

Vitigni impiantati: Moscato

Anno di impianto: 1979

Numero ceppi per ettaro: 4500

Altitudine (m): 280 S.L.M.

Esposizione: Sud Sud-Ovest

Giacitura: Collinare

Natura del terreno: Marnoso-Calcareo

Come Nasce

L'uva moscato, aromatica per eccellenza, necessita di una **tecnica di vinificazione particolare** per conservare nel vino tutta la fragranza del frutto.

Immediatamente dopo la **raccolta rigorosamente a mano** l'uva è pressata delicatamente e il mosto ottenuto reso brillante con chiarificazioni e filtrazioni. tale **succo d'uva** si conserva in vasche frigorifere sino al momento dell'elaborazione in autoclave per l'ottenimento di **un vino vivace** mediante una fermentazione condotta a temperatura controllata con l'impiego di lieviti selezionati. Il processo produttivo è identico per i diversi moscati anche se ognuno di essi presenta caratteristiche qualitative particolari, conferite dai **differenti vigneti di origine**.