

Moscato d'Asti La Caudrina



Il vigneto

Vitigni impiantati 100% moscato bianco
Altitudine media 280 m s.l.m.
Esposizione sud-sud ovest
Giacitura collinare
Natura del terreno: marnoso – calcarea
Pendenza del terreno 20-30%

Il processo produttivo

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 viene pressata delicatamente e il mosto ottenuto reso brillante con chiarificazioni e filtrazioni.

Tale succo d'uva si conserva in vasche frigorifere, alla temperatura di due gradi sotto zero, sino al momento della fermentazione: questa si svolge in autoclave, per ottenere un vino vivace, con l'impiego di lieviti selezionati e condotta a temperatura controllata.

Il processo produttivo è identico per i diversi moscati anche se ognuno di essi presenta caratteristiche qualitative particolari, conferite dai diversi vigneti d'origine.

Il 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 la pasticceria secca, con il classico panettone o la colomba pasquale, per il suo moderato tenore alcolico è ben accetto anche come dissetante bevanda estiva.

Contiene solfiti