

Moscato d'Asti La Galeisa



Il vigneto

Vitigni impiantati 100% moscato bianco
Numero di ceppi per ettaro 5000
Altitudine 230/350 m s.l.m.
Esposizione sud-sud ovest
Giacitura collinare
Natura del terreno: calcareo - sabbiosa
Pendenza del terreno 25-30%

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 quasi dorato.

Profumo aromatico, complesso ed intenso.

Sapore dolce, gradevolmente acidulo, con aroma molto persistente, corposo, rotondo e vellutato.

Abbinamenti: ottimo vino da dessert, si sposa felicemente con le fragole, con le pesche ripiene all'amaretto, con le crostate e le torte di nocciole.