



CASTAGNOLE DELLE LANZE

MOSCATO D'ASTI DOCG BERLET

Moscato d'Asti DOCG

Il Moscato d'Asti DOCG Berlet è fatto con le uve provenienti da un singolo vigneto: la vigna storica della famiglia Dogliotti all'Annunziata di Castagnole delle Lanze. La sua esposizione interamente a sud e l'età media delle viti di 80 anni garantiscono un'ottima maturazione dei grappoli e questo determina un vino più profumato e zuccherino

VITIGNO: 100% Moscato Bianco

GRADAZIONE: 5,5%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

SUOLO: Argilloso-calcareo

PERIODO DI VENDEMMIA: Fine agosto / inizio settembre

VINIFICAZIONE: La diraspatura è parziale, macerazione a freddo in pressa per alcune ore (3-4 ore). Si utilizzano lieviti selezionati e la fermentazione avviene in vasche d'acciaio a 16-18°C per 10-12 giorni, fino al raggiungimento del miglior equilibrio tra alcol, zuccheri e acidità. Al termine della fermentazione, il vino affina in vasca d'acciaio per un mese; successivamente viene imbottigliato e reso disponibile per la vendita.

COLORE: Giallo paglierino brillante con riflessi dorati

SPUMA: Fine e persistente

PROFUMO: Intenso e delicato, un misto di essenze fruttate (pesca gialla e albicocca), aromatiche (aroma muschiato proprio dell'uva Moscato Bianco) e floreali (sentori di fiori d'arancio, di glicine e di tiglio)

SAPORE: Dolce ma bilanciato, morbido, fresco, aromatico

ABBINAMENTI: Vino da dessert, si accompagna molto bene con dolci di pasticceria fresca e secca, dolci da forno, dolci farciti con crema pasticcera, dolci natalizi e pasquali, gelati e dessert di frutta fresca.

Questo vino è anche un'ottima base per preparare long-drinks.

Interessante come aperitivo in abbinamento a pane, burro ed acciughe.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 – 8 °C

FORMATI: 0,75 l



Dogliotti 1870 Snc

Via Fratelli Vicari, 70 - 14054 Castagnole Lanze (AT) - Italia
info@dogliotti1870.com - www.dogliotti1870.com