



CASTAGNOLE DELLE LANZE

MOSCATO D'ASTI

Moscato d'Asti DOCG

Il Moscato d'Asti DOCG è uno dei vini dolci più celebri al mondo, massima espressione dell'uva Moscato Bianco coltivato in 51 paesi nelle province di Asti, Cuneo ed Alessandria. Caratterizzato da un'irresistibile effervescenza naturale, conquista il palato con i suoi profumi intensi di pesca, salvia e fiori d'arancio.

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

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.

TEMP. SERVIZIO: 6 – 8 °C

FORMATI: 0,75 l - 1,5 l



Dogliotti 1870 Snc

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