



CASTAGNOLE DELLE LANZE

SELEZIONE DI ERIK

Moscato d'Asti DOCG

Questo vino è un'interpretazione molto personale di Moscato d'Asti. Il Moscato, data la sua importante nota aromatica che tende a diminuire con l'invecchiamento, è un vino fresco, giovane e come tale va consumato nei primi anni dalla vendemmia. In questo caso la particolare vinificazione e l'affinamento, anche sui lieviti in bottiglia, danno origine ad un Moscato longevo

VITIGNO: 100% Moscato bianco

GRADAZIONE: 6%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

SUOLO: Argilloso-calcareo

PERIODO DI VENDEMMIA: Fine agosto / inizio settembre

VINIFICAZIONE: Prima della pressatura, le uve sostano in cella frigorifera per un mese per una prima macerazione a freddo. Nessuna diraspatura, pressatura a grappolo intero. Segue un affinamento del mosto per un anno, parte in barrique di rovere (a 0°C) e in parte in vasche di acciaio inox (a 0°C). Successivamente, le due parti vengono assemblate in una vasca d'acciaio per completare la fermentazione. Dopo l'imbottigliamento, il vino riposa in cantina per almeno 18 mesi prima di essere messo in commercio.

COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati

SPUMA: La spuma è equilibrata, fine e persistente con una piacevole sensazione tattile.

PROFUMO: Insieme di sensazioni varietali come il muschio, la salvia, i fiori bianchi e altre dovute all'affinamento, come la frutta gialla, l'albicocca matura e la vaniglia

SAPORE: In bocca sorprende per una piacevole dolcezza, non stucchevole, in contrapposizione ad una spiccata acidità. Molto persistente, lascia trasparire note minerali e sapide

ABBINAMENTI: Allarga il suo consumo, oltre ai classici abbinamenti con i dolci, anche alla tavola in senso lato: dagli antipasti ai primi delicati, formaggi erborinati e pesce crudo

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