

B R I C C O T O N D O

MOSCATO D'ASTI



Moscato



Langa albese
e astigiana



Argilla calcaree



250-400m slm



Est, Ovest



.



.



5% vol



10 °C



0,75 L

SCHEDA TECNICA

Vinificazione: attuata con pressatura soffice delle uve intere, chiarifica e filtrazione del mosto prima della fermentazione in quclave e a bassa temperatura.

Affinamento: è un vino che va bevuto giovane; dopo poche settimane dall'imbottigliamento il vino è già pronto per il consumo.

SCHEDA ORGANOLETTICA

La fragranza dell'aroma, tipica delle uve da cui proviene, infonde a questo vino un profumo intenso di muschio, di fi a d'arancio, di salvia e di miele, e provoca emozioni prolungate dalla persistenza di un sapore gioioso. All'assaggio, nel calice, il vino è limpido, di colore giallo paglierino. Il sapore è gradevolmente dolce, caratteristico, molto equilibrato, e rimanda al miele e all'uva appena raccolta.

ABBINAMENTI

Gradevolissimo nel fuori pasto, è l'ideale compagno di molti tipi di dolci, soprattutto di quelli a sapore fine e delicato.



B R I C C O T O N D O

M O S C A T O D ' A S T I



Moscato



Langa albese
e astigiana



Calcareous clay



250-400m asl



East, West



Training system
Guyot



Late August,
beginning of September



5% vol



10 °C



0,75 L

TECHNICAL NOTES

Vinification: soft pressing of whole grapes, fining and filtration of the must prior to the fermentation in pressure tanks at a low temperature.

Ageing: it has to be drunk young. Few days after the bottling the wine is ready to be consumed.

TASTING NOTES

The fragrance of its aroma, which comes direct from the grapes, imbues this wine with an intense nose of musk, black locust and orange flowers, sage and honey, and the lingering of its carefree flavour brings out the brightest of spirits. The warmth and light that the sun has shed on the vineyards are reproduced in the glass, where this clear, straw-yellow wine has a pleasantly sweet taste that is very well-balanced and features honey and just-picked grapes.

PAIRINGS

A very appealing drink on its own, it is the ideal wine to be served with many kinds of sweet, particularly when they have a fine, delicate flavour.

