



Antico Monastero



Asti DOCG Dolce Millesimato Spumante

NOTE TECNICHE:

Vitigno: Moscato 100%

Alcool: 7.5%

Colore: giallo paglierino

Zucchero residuo: 100 g/l

VIGNETI:

Area di produzione: Santo Stefano Belbo

Altitudine: 200/300m slm

Terreno: Argilloso – Calcareo

VINIFICAZIONE:

Periodo a contatto con le bucce: Vinificazione senza bucce

Periodo di fermentazione: 10 giorni in vasche d'acciaio a temperatura bassa (15°C)

Invecchiamento: 3 mesi sui lieviti

Lieviti: Lieviti selezionati.

SUGGERIMENTO DI DEGUSTAZIONE:

Impressione di degustazione: Dolce, morbido con note di frutta e fiori

Temperatura di degustazione: 8° C

Abbinamento al piatto: Ideale come aperitivo o a fine pasto con frutta, formaggi stagionati o torta di nocciole