



Moscato d'Asti DOCG

NOTE TECNICHE:

Produttore: Bosio

Vitigno: Moscato 100%

Alcool: 5.5%

Colore: Giallo paglierino

Zucchero residuo: 130 g/l

VIGNETO:

Area di produzione: Asti

Altitudine: 200/300m slm

Terreno: Argilloso – Calcereo

VINIFICAZIONE:

Periodo a contatto con le bucce: Vinificazione senza bucce

Periodo di fermentazione: 5 giorni in vasche d'acciaio a temperatura bassa (15°C)

Invecchiamento: 2 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