

# Moscato d'Asti

d.o.c.g.



# Moscato d'Asti

d.o.c.g.

**Vitigno:** Moscato Bianco 100%

**Superficie vitata:** 2,5 Ha

**Vigneti:** ubicati nei comuni di Castiglione Tinella e Mango, coltivazione a guyot, esposizione sud/sud-ovest, altitudine 400 mt s.l.m.

**Raccolta:** inizio settembre.

**Vinificazione:** i grappoli sono raccolti rigorosamente a mano e pigiati delicatamente. Il mosto è reso brillante con chiarificazioni e filtrazioni, ottenendo un vino vivace mediante una fermentazione condotta a temperatura controllata in autoclave.

**Caratteristiche:** colore giallo paglierino, profumo aromatico con sfumature di pesca, arancia, sambuco, miele e muschio.

**Temperatura di degustazione:** 8 °C

**Abbinamenti:** ottimo vino da dessert, si sposa felicemente con pasticceria secca, panettone e colomba e per il suo moderato contenuto alcolico, è apprezzato come fresco aperitivo. Interessante l'accoppiamento con frullati di pesca, melone o fragole, per esaltarne i profumi. Gradevole l'accostamento con formaggi molli.

**Tendril:** Moscato Bianco 100%

**Surface of the vineyards:** 2,5 Ha

**Vineyards:** properties located in Castiglione Tinella and Mango, vines in guyot system, exposure south/south-west, altitude 400 mt. above sea level.

**Harvest:** beginning of September.

**Wine making process:** the grapes are softly pressed, then the must is placed in a steel pressure tank, where the fermentation process takes place at a controlled temperature. The purification and filtration step follows. The fermentation process is then stopped in advance producing a light and lively sparkling wine with high residual sugar content and a low alcohol level.

**Characteristics:** colour straw yellow, sweet, pleasantly acidulous, with delicate and persistent aroma. The bouquet is intense with loads of fresh floral fruits such as peach, orange, elder and honey and musk flavour.

**Tasting temperatures:** 8 °C

**Food arrangements:** outstanding dessert wine. It combines perfectly with dry pastry, meringues, biscuits and cakes. It is also perfect as an aperitif or fruit cocktail with peaches, strawberries and melon or a light summer wine. It can also accompany soft cheeses.

**DACAPO S. Agr. r. l.**

Cantina/Winery

Via Asti Mare, 4

14041 Agliano Terme (AT)

tel. +39 0141 964921

cell. +39 335 7091570

salesoffice@dacapo.it

renata.bonacina@dacapo.it

www.dacapo.it

P.IVA/CF 03686510045

dacapo



Cà ed Balos