



# MOSCATO D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Vino ottenuto esclusivamente da uve Moscato provenienti da vigneti con esposizione a sud-ovest. La vendemmia avviene nella prima decade di settembre e il mosto ottenuto dall'uva pressata sofficemente viene immediatamente refrigerato, in modo di impedire la partenza della fermentazione. Un mese prima dell'imbottigliamento viene indotta la fermentazione fino al raggiungimento del 5% circa di alcool svolto.

Alla degustazione è un vino di un tenue color giallo paglierino tendente al dorato. Il profumo è fragrante, intenso e fruttato. Il sapore è dolce e inconfondibilmente aromatico come l'uva da cui proviene e lascia un'avvincente e persistente retrogusto. La gradazione è 5-6% vol.

Si consiglia di servire fresco ad una temperatura sui 10° abbinandolo a tutti i tipi di dolci ma si sposa eccezionalmente con le paste secche e la nostra classica torta di nocciole. Molto gradevole anche senza particolari accostamenti.

