

Vietti



Moscato d'Asti Cascinetta 2008

Denominazione: D.O.C.G

Regione: Asti, Piemonte

Varietà: 100% moscato

Vinificazione: L'uva è selezionata da differenti vigneti di nostra proprietà in Castiglione Tinella. Solo la parte migliore viene utilizzata per il moscato "Cascinetta". 4.500 piante per ettaro con un'età media di 35 anni. La produzione è di 65 hl per ettaro. Soffice pressatura dell'uva e naturale decantazione a freddo. La fermentazione si blocca mantenendo il mosto in vasca in cella frigo, al momento della fermentazione si innalza naturalmente la temperatura tra 12-14 °C. La fermentazione si svolge in acciaio in autoclave per poter mantenere l'anidride carbonica naturale. Quando la gradazione alcolica arriva a 5.5 si ferma refrigerando e filtrando il vino. Non fa malolattica e viene imbottigliato con filtrazione sterile

Descrizione: colore giallo paglierino luminoso, leggermente frizzante. Intenso aroma di pesche, petali di rosa e ginger. Dolce delicato al palato, con una modesta acidità, buon equilibrio e complessità. Finale di albicocche fresche

Combinazioni: dolci alla frutta e cremosi, aragosta e cucina

Alcol: 5,25% Alc./Vol.

Acidità totale: 5,7 g/L

Estratto secco totale: 149,1 g/L

Bottiglie: 200.000 bottiglie



Vietti

Piazza Vittorio Veneto, 5 • 12060 Castiglione Falletto (Cn) Italia • Tel. +39 0173 62825 • Fax +39 0173 62941
info@vietti.com • www.vietti.com