

Vietti



Moscato d'Asti Cascinetta 2006

Denominazione: D.O.C.G

Varietà: 100% moscato

Prima annata di produzione: 1971

Vigneto: L'uva è selezionata da differenti vigneti in Castiglione Tinella. E' una selezione di uva di un'ampia nostra proprietà a Castiglione Tinella. Solo la parte migliore viene utilizzata per "Cascinetta" 4.500 piante per ettaro con un'età media di 35 anni

Produzione di vino per ettaro: 65 hl

Vendemmia: tra l'8 e l'10 settembre 2006

Vinificazione: soffice pressatura 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

Bottiglie: Diversi imbottigliamenti 750 ml e 375 ml



Vietti

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