

# Vietti



## Moscato d'Asti Cascinetta 2007

**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'5 e l'10 settembre 2007

**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](http://www.vietti.com)