



Moscato d'Asti Cascinetta 2014

Denominazione: D.O.C.G

Varietà: Moscato

Vinificazione: L'uva è selezionata da differenti appezzamenti 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 40 anni. La produzione è di circa 55 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 5.0 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: come aperitivo, dolci alla frutta e cremosi, paste secche, formaggi erborinati, aragosta.

Alcol: 5,26 % Alc./Vol.

Acidità totale: 6,5 g/L

Estratto secco totale: 16.9 g/L

