



GABRIELE SCAGLIONE
ESPERIENZE DI VIGNA



Un buon momento ...

MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.

Il Moscato d'Asti d.o.c.g. è un prodotto di ampia fragranza aromatica, dolce e con fresche sensazioni di grande armonia e gradevolezza. Si accompagna bene con i dolci a fine pasto, frutta fresca, con la pasticceria secca e in qualsiasi momento della giornata.

Epoca della vendemmia (raccolta a mano): fine agosto prima settimana di settembre

Comune dei vigneti: SANTO STEFANO BELBO

Terreno origine geologica terziaria o del Miocene, di sedimentazione marina. E' essenzialmente caratterizzato da marne calcaree grigio chiare e arenarie (Langhiano - Serravaliano).

Densità d'impianto: 4000 VITI / Ha

Età media delle viti: 30-40 anni

Resa per pianta: 3 Kg

Esposizione dei vigneti: sud - ovest

Varietà: MOSCATO BIANCO

Pigiatura: pressatura soffice

Fermentazione: in vasche refrigerate per la conservazione del mosto fino all'uso

Lieviti: selezione di lieviti autoctoni

Affinamento: il mosto filtrato viene conservato in celle frigorifere ad una temperatura controllata, attorno a zero gradi centigradi, sino al momento della lavorazione per presa di spuma.

Gradazione: 5,5 % Vol

Colore: colore giallo paglierino più o meno intenso a seconda dell'annata.

Bouquet: intenso, ma delicato con sentori di fiori e frutta

Palato: elegante, raffinato. Il dolce delicato ed equilibrato è dato dagli aromi fruttati tipici dell'uva moscato.

Si consiglia di servirlo ad una temperatura di 8-10°C.