NOMINATIVO: MOSCATO D'ASTI DOCG TERESINA

VITIGNO: MOSCATO 100%
COLORE: BIANCO
ALCOOL: 5% vol.
ZUCCHERI RESIDUI: 147 g / l
ACIDITA TOTALE: 5,60 g / l
TOTALE S02: 140
LIBERO SO2: 60

VIGNETI:

ZONA DI PRODUZIONE: SANTO STEFANO BELBO
Altimetria dei vigneti: 200 \ 300 METRI SUL LIVELLO DEL MARE
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT
IMPIANTI / ETTARI: 4.500 \ 5.000
QUANTITA / ETTARO: 10 ton / ha
SUOLO: ARGILLOSO-CALCAREO- MARNE BIANCHE
MEDIA ETÀ VIGNETO: 25 \ 30

VINIFICAZIONE:

CONTATTO CON LA PELLE PERIODO: VINIFICAZIONE BIANCO
FERMENTAZIONE PERIODO: 10 GIORNI IN VASCA D'ACCIAIO
TEMPERATURA 15 ° C
INVECCHIAMENTO:
COLORE: GIALLO PAGLIERINO. PERLAGE FINE ED INTENSO.
IMPRESSIONI DI DEGUSTAZIONE: DOLCE, MORBIDO, RICCO DI AROMI DI FIORI DI CAMPO, ALBICOCCHE FRESCHE E SCORZA D'ARANCIA. LO ZUCCHERO RESIDUO E' DELICATAMENTE BILANCIATO DALL'ALTA ACIDITA'. IL SAPORE FRUTTATO E' VIVACEMENTE PULITO E PERDURA
A LUNGO.
TEMPERATURE DI DEGUSTAZIONE: 6 \ 8 ° C
ACCOMPAGNAMENTO: IDEALE COME APERITIVO O A FINE PASTO CON LA FRUTTA, FORMAGGI O TORTA DI NOCCIOLE

PREMI RICEVUTI: **90 PUNTI WINE ENTHUSIAST**

WINE ENTHUSIAST IMPORTER CONNECTION

90

Colore bianco paglierino con perlage fine e intenso, questo è un Moscato vivace e giovane. Ricco di aromi di fiori di campo, albicocche fresche e scorza d'arancia, il Moscato d'Asti non potrebbe essere più piacevole di questo. Lo zucchero residuo è delicatamente bilanciato dall'alta acidità. Sebbene ben bilanciata, la dolcezza sembra lievemente sontuosa per questo vino. Il sapore fruttato è vivacemente pulito e perdura per il medio termine.