



NOMINATIVO: **MOSCATO D'ASTI DOCG TERESINA**
VITIGNO: MOSCATO 100%
COLORE: BIANCO
ALCOOL: 5% vol.
ZUCCHERI RESIDUI: 147 g/l
ACIDITA TOTALE: 5.6 g/l
TOTALE SO2: 100
LIBERO SO2: 60

ZONA DI PRODUZIONE: SANTO STEFANO BELBO
ALTIMETRIA DEI VIGNETI: 200 \ 300 METRI
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 anni
VINIFICAZIONE: VINIFICAZIONE IN BIANCO
FERMENTAZIONE PERIODO 10 gg IN VASCA DI ACCIAIO
TEMPERATURA: 15 °C
INVECCHIAMENTO: 12 MESI IN BOTTIGLIA
COLORE: GIALLO PAGLIERINO

IMPRESSIONI DI DEGUSTAZIONE: Dolce, morbido con la frutta e note di fiore.

TEMPERATURE DI DEGUSTAZIONE: 6 / 8 °C

ABBINAMENTI Ideale come aperitivo, con salumi e formaggi, fine pasto con le paste dolci delle feste, formaggi o torta di nocciole.

PREMI RICEVUTI 90 PUNTI WINE ENTHUSIAST
91 PUNTI FALSTAFF