

# MOSCATO D'ASTI

## DOCG



La coltivazione del vitigno Moscato è antichissima. Se ne parlava già nel 1200 all'interno degli statuti del Comune di Canelli. Giovan Battista Croce, gioielliere milanese trasferitosi a Torino alla fine del secolo è considerato padre del Moscato d'Asti. Nelle Sue cantine private mise a punto la tecnica di preparazione dei vini dolci, aromatici e poco alcolici.

Il Moscato d'Asti ha raggiunto livelli qualitativi straordinari grazie alla diffusione della moderna tecnologia enologica, in particolare quella del freddo, che ha consentito di mantenere nel vino gli aromi e i sapori del frutto, e nello stesso tempo, di stabilizzare il prodotto.

Storia, tradizione, dedizione, applicazione e ricerca continua lo mantengono prezioso ed unico, esaltandone le peculiari caratteristiche.

Eccellente con i dolci e come aperitivo accompagnato da frutta fresca esotica (aperitivo alla Miami).

Il Moscato d'Asti è prodotto nella seconda azienda agricola di proprietà a Castiglione Tinella in Langa, regione San Carlo (QUINDICI ettari in coltura specializzata a Moscato in un unico appezzamento) terra vocata alle migliori produzioni in assoluto nonché casa natale del capostipite della famiglia il Sig. Enrico Riccardo.

"Langhe, paesaggi unici dove l'emozione, urtata, affiora tra vecchi scorci del tempo ed eleganti onde di un prezioso mare di terra."

Cesare Pavese

### Zona di produzione:

Castiglione Tinella, Regione San Carlo, Langa, Piemonte.

### Vigneto:

Sistema di allevamento Guyot basso con 8-9 gemme sul capo a frutto.

### Vitigno:

Moscato 100% lavorato in purezza.

### Vinificazione:

In bianco, pressatura soffice, decantazione e stoccaggio a temperatura controllata. Fermentazione in autoclave.

### Affinamento:

Non necessita di affinamento. Longevità non inferiore ai 18-24 mesi.

### Colore:

Giallo dorato.

### Profumo:

Caratteristico e tipico, con sentori che ricordano il glicine e il tiglio, la pesca e l'albicocca con parvenza di profumi balsamici.

### Sapore:

Intenso tipico dei Moscati, con note di salvia e fiori d'arancio.

### Bottiglia:

Albesia 575 gr. vetro colore UVAG.

### Tappo:

Sughero 26x45.

### Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

### Gradazione alcolica:

Da 12,50 a 13,50 gradi di cui 5,5 svolti.

### Acidità totale:

5,6-6,0 g/Lt.

### Zuccheri residui:

130-150 g/Lt.

### Estratto secco:

24-26 g/Lt.

