

## MOSCATO D'ASTI DOCG

*Il Moscato d'Asti DOCG nasce dalle uve Moscato vendemmiate manualmente all'inizio del mese di Settembre. Le uve vengono pressate integre e dopodichè inizia la fase della fermentazione alcolica che viene interrotta con l'abbassamento della temperatura al raggiungimento di circa 5 gradi alcol.*



**Vitigno:** 100 % Moscato

**Colore:** giallo paglierino.

**Olfatto:** profumo floreale con tipiche sensazioni aromatiche caratteristiche del Moscato.

**Gusto:** dolce con buona acidità che conferisce freschezza al palato e buona persistenza.

**Gradazione alcolica:** 5% Vol