



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

Vitigno: 100% MOSCATO
Produzione: 5000 bottiglie all'anno
Resa per ettaro: 75 hl/ha



Vigneto

Collocazione geografica

Vigna Cappella San Mauro - Castagnole delle Lanze (AT)

Tipologia del terreno

Calcareo e medio impasto

Sistema di allevamento

Cuyot (forma di allevamento della vite)

Età media del vigneto

25 - 30 - 40 anni

Altitudine media ed esposizione

250-280 m s.l.m., est, ovest, nord

Caratteristiche speciali

Applicazione della lotta integrata e densità d'impianto di 4300 ceppi/ha

Vendemmia

I decade di settembre

Vinificazione

Cantina

Tenuta San Mauro Castagnole delle Lanze(AT)

Fermentazione:

pressatura soffice seguita da una lenta fermentazione a temperatura controllata in autoclave fino a raggiungimento di 5 gradi alcolici

Imbottigliamento:

30 gg prima dell'immissione al commercio

Disponibilità:

2-3 mesi dalla data di vendemmia

Descrizione del vino

Colore

Bianco paglierino con leggera spumosità

Bouquet

Fruttato fresco con spiccati sentori floreali tipici del vitigno moscato

Palato

Delicato, leggermente mosso, rinfrescante e dolce ricorda gli agrumi

Evoluzione

2 anni

Abbinamenti

Dolci, frutta, ottimo per aperitivi

Temperatura di servizio

8° - 10° C

Bicchieri consigliato

Coppa



Tenuta San Mauro

Loc. San Mauro 2 14054 Castagnole Lanze (AT) - ITALIA

• Tel +39 0141 877283 • Cell. +39 333 8759382

www.tenutasanmauro.com • e-mail: info@tenutasanmauro.com

