

# MOSCATO D'ASTI D.O.C.G. BOSCO DLA REI

## VITIGNO

Moscato bianco

## ZONA DI PRODUZIONE

Area di produzione del Moscato d'Asti D.O.C.G.

## VENDEMMIA

Manuale, prima metà di settembre.

## VINIFICAZIONE

Diraspatura e macerazione a freddo per 24-48 ore in pressa. Dopo la pressatura il mosto ottenuto viene raffreddato a 0°C e conservato in cella frigorifera. Segue una lenta fermentazione in autoclave fino al raggiungimento del 5,5% di grado alcolico. Con il freddo si arresta la fermentazione e il vino viene messo in bottiglia con la sua naturale vivacità.

## ABBINAMENTI

Ottimo vino da dessert, accompagna splendidamente macedonie di frutta, dolci al cucchiaio e da forno, pasticceria ripiena. Complemento ideale di panettoni e dolci della tradizione natalizia.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°-8°C

## CARATTERISTICHE

Giallo paglierino, limpido e brillante.

Profumi molto intensi e netti di rosa, pesche, frutta bianca, albicocca, fichi e fiori di arancio.

In bocca è dolce ma non stucchevole, giustamente fresco, ampio e di grande eleganza.

## GRADAZIONE ALCOLOMETRICA EFFETTIVA

5,50% vol.

## ALLERGENI

Contiene solfiti.

