

MOSCATO

Moscato d'Asti D.O.C.G.

VITIGNO

100% Moscato bianco

TIPOLOGIA

Vino bianco dolce

NATURA DEL TERRENO

Calcareo

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale in cassette, diraspa-pigiatura, crio-macerazione per 12 ore, pressatura del mosto e illimpidimento statico a circa 8°C per 48 ore. Fermentazione in acciaio inox e arresto della fermentazione tramite l'uso del freddo.

AFFINAMENTO

In acciaio inox fino all'imbottigliamento

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino intenso limpido

PROFUMO: ricchissimo, con sentori di muschio, fiori di arancio e miele caratteristici dell'uva.

SAPORE: vivace, dolce ma con molta grazia e freschezza, buona acidità lunghissima persistenza aromatica.

FORMATI

750 ml



Francesco Scanavino & C. s.a.s

Località Scorrone, 31, Str.Prov.3112054, COSSANO BELBO (CN), Piemonte, Italia

info@francescoscanavino.com

Tel: +39 0141.837.1022

www.francescoscanavino.com