

MOSCATO D'ASTI DOCG

Alla vista si presenta giallo dorato brillante, mentre al naso sprigiona intense note di pesche, di fiori d'arancio, bosso e salvia. In bocca risulta cremoso e dolce, ma anche fresco e rinfrescante.

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

Varietà: 100% Moscato

Altitudine: 330m slm

Terreno: franco-limoso-argilloso

Epoca di raccolta: inizio settembre

Vinificazione: le uve vengono raccolte manualmente in cassette da 20kg e, una volta giunte in cantina, subiscono una pigiatura e una pressatura soffice. Il mosto, illimpidito per decantazione naturale, svolge una parziale fermentazione alcolica alla temperatura di 16°C, solo dopo essere stato conservato per circa due mesi a 0°C.



CAVALLERO
AZIENDA AGRICOLA