



Asti Spumante DOCG

A S T I

VITIGNO
Moscato Bianco

DENSITÀ
5500 Ceppi/Ha

VIGNETO
Valdivilla

COLTIVAZIONE
Guyot classico 8 - 10 gemme

ESPOSIZIONE
Nord

ETÀ MEDIA DEL VIGNETO
20 - 45 anni

ALTITUDINE
400 s.l.m.

RESA PER ETTARO
70 HL

COMPOSIZIONE DEL SUOLO
Marne bianche e argille blu

VENDEMMIA
Manuale, prima decade di settembre

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve più fresche con una buona acidità, fermentazione in autoclave di acciaio inox a temperature controllate tra 16/18°C fino alla produzione ottimale del perlage e l'ottenimento di 7% ABV con metodo charmat.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, di grande freschezza, vivace e persistente nel perlage, profumato di sambuco, muschio e pesca, con ritorni finali di agrumi e aromi di salvia. L'abbinamento classico prevede i dolci tradizionali delle feste, ma stupisce insieme a gamberi, ostriche e altri frutti di mare dalla spiccata sapidità.

