



Moscato d'Asti DOCG

LUMINE

VITIGNO Moscato Bianco	DENSITÀ 4500 Ceppi/Ha
VIGNETO Valdivilla	COLTIVAZIONE Guyot classico 6 - 8 gemme
ESPOSIZIONE Nord	ETÀ MEDIA DEL VIGNETO 20 - 45 anni
ALTITUDINE 400 s.l.m.	RESA PER ETTARO 67 HL
COMPOSIZIONE DEL SUOLO Marne bianche e argille blu	VENDEMMIA Manuale, prima decade di settembre

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore giallo paglierino, gli aromi di acacia si accompagnano a profumi di salvia, rosmarino e muschio, con note fruttate in un finale di mela verde, pesca e albicocca. Il perlage vivace e fine si armonizza con la presenza zuccherina e la persistente freschezza. Un vino in grado di mantenere un carattere adrenalnico con sfumature vegetali.

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 5% ABV.

