



# Moscato d'Asti DOCG

## VIGNA VECCHIA

**VITIGNO**

Moscato Bianco

**DENSITÀ**

5500 Ceppi/Ha

**VIGNETO**

Valdivilla

**COLTIVAZIONE**

Guyot classico 6 gemme

**ESPOSIZIONE**

Sud-Est

**ETÀ MEDIA DEL VIGNETO**

70 anni

**ALTITUDINE**

400 s.l.m.

**RESA PER ETTARO**

40 HL

**COMPOSIZIONE DEL SUOLO**

Marne bianche e argille blu

**VENDEMMIA**

Manuale, tra fine settembre e inizio ottobre

**NOTE DI DEGUSTAZIONE**

Di colore giallo paglierino impreziosito da sfumature dorate, con un bouquet ampio e avvolgente, animato da note di agrumi, menta, salvia, miele di acacia e idrocarburi. In bocca la dolcezza è bilanciata dall'acidità e dalla leggera effervescenza. Il finale, che con il tempo si arricchisce di sfumature ancor più numerose e complesse, lo rende perfetto insieme a dolci al cucchiaio, torte alla frutta o alla crema, e pasticceria secca. La longevità di oltre i quindici anni è elemento di grande stupore e ne afferma la qualità del prodotto. La sua versatilità nella beva è di sempre più interesse per sommelier e appassionati, che lo vedono protagonista di piatti come pesce crudo, foie gras, formaggi e salami stagionati.

**VINIFICAZIONE**

Pressatura soffice delle uve in leggera surmaturazione, dopo una lunga permanenza su lieviti selezionati fino alla primavera successiva alla vendemmia in autoclave di acciaio inox a 0°C, si prosegue con la fermentazione a temperature controllate tra 16/18°C fino alla produzione ottimale del perlage e l'ottenimento di 5% ABV. Una volta imbottigliato, il vino viene posto per 60 mesi in casse colme di sabbia, in condizione di buio, umidità, isolamento e staticità ideali.

