

*Moscato*



## 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 adrenalinico 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.

