



— V I B E R T I —

Barolo - Italia



Moscato d'Asti DOC

Specifiche

Tipologia: vino bianco spumante

Varietà uve: 100% Moscato

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

Zona di produzione: Barolo e Vergne

Epoca di raccolta: fine agosto, prima decade di settembre

Valori analitici medi

Gradazione alcolica: 5% vol

Acidità totale: 5 g/l

Residuo zuccherino: 110-120 g/l

Pressione in bottiglia : 1.7 Bar

Primo anno di produzione del vino: 2009

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino

Profumi: intensi aromi di uva fresca, pesca e fiori bianchi

Accostamenti: Dessert, Cucina Cinese e Cantonese,

Aragosta e come aperitivo

Temperatura di servizio: 14 ° C

Capacità di evoluzione: 2 anni

Vinificazione

L'uva è selezionata da vigneti siti nel comune di Castiglione Tinella.

Gli impianti hanno una densità media di 5.500 piante per Ha di superficie, ed un età media di 35 anni. La produzione è di circa 85-90qt di uva/ha.

Il tipo di suolo è prevalentemente calcareo. La raccolta avviene manualmente in casse da 25Kg. Dopo una pressatura soffice con utilizzo di una pressa ad aria, la chiarifica del mosto avviene seguendo un principio fisico con il sistema della flottazione.

Affinamento

Il vino viene conservato in serbatoi di acciaio, prima dell'imbottigliamento.