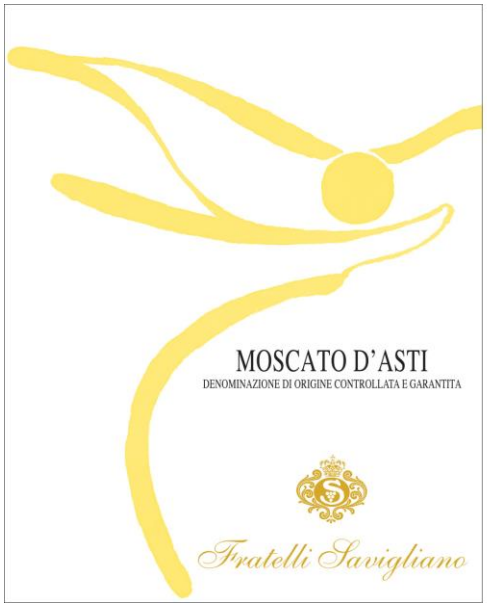
Fratelli Savigliano



MOSCATO D'ASTI DOCG

DENOMINAZIONE: Moscato d'Asti D.O.C.G. 2019. VITIGNO: Moscato 100%. EPOCA VENDEMMIA: inizio settembre. SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot tradizionale. ETA' DEL VIGNETO: 30 anni. TERRENO: calcareo-sabbioso. RENDIMENTO: 85 q/Ha. DENSITA' D'IMPIANTO: 4440 viti per ettaro. ALCOOL: 5% vol. ZUCCHERI TOTALI: 124,60 g/l. ACIDITA' TOTALE: 6,10 g/l. ESTRATTO SECCO: 22,5 g/l. VINIFICAZIONE: Le bucce, dopo la pigiatura, vengono immediatamente separate dal mosto che viene refrigerato a bassa temperatura. In questo modo viene evitato l'avvio di fermentazioni indesiderate. Il mosto viene mantenuto in celle frigorifere (autoclavi), fino all'avvio della fermentazione dove viene portato ad una temperatura prossima ai 20 °C. In tale modo si innesca la fermentazione alcolica.	Quando il grado alcolico svolto raggiunge valori prossimi ai 5% , si arresta la fermentazione attraverso la refrigerazione (-2°C). Infine si procede alla filtrazione e quindi all'imbottigliamento in condizioni di assoluta sterilità microbiologica.AFFINAMENTO: In bottiglia. Da consumare entro 1 anno dall'imbottigliamento. COLORE: giallo paglierino intenso. PROFUMI: floreali e fruttati che ricordano i fiori di acacia, il glicine, il miele. GUSTO: dolce, aromatico fresco, acidità moderata. ABBINAMENTO: generalmente a desserts. TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5-6°C. CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE: posizione verticale. FORMATO BOTTIGLIE: bott. da 0,750. BOTTIGLIE PER CARTONE: scatole da 6, da 12 bottiglie. PESO PER CONFEZIONE: scat. da 6 bott. kg 8,5; scat. da 12 bott. 17kg.