

a

A R P A T I N

MOSCATO D'ASTI DOCG

DESCRIZIONE

Le uve moscato provengono da vari vigneti nel distretto del Barbaresco e nelle zone limitrofe. Dalla vinificazione in assemblaggio di queste uve nasce un vino delicato, dai toni aromatici, ma dai caratteri fragranti.

Il colore è giallo paglierino con riflessi dorati, reso vivo da una briosità sottile che ne intensifica la fragranza. Il profumo è fruttato, con le note aromatiche tipiche di questo vitigno tra cui spiccano la pesca gialla, i petali di rosa, il miele, i fiori di tiglio e la salvia. Il sapore è dolce, fresco ed accattivante, grazie all'acidità che solletica ed invita a proseguire nella degustazione.

A tavola accompagna soprattutto la fine del pasto: da abbinare a dessert, soprattutto se a base di torte, sia fresche che secche, o piccola pasticceria.

SCHEDE TECNICHE

VIGNETO: vari e localizzati nel distretto del Barbaresco e zone limitrofe

COMPOSIZIONE: 100% Moscato

EPOCA DI VENDEMMIA: prima decade di settembre

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: pressatura dei grappoli, fermentazione a basse temperature in vasche di acciaio fino ad ottenere il 5-5,5% di alcol e blocco della fermentazione tramite raffreddamento. Evoluzione per circa 2 mesi in vasche d'acciaio e minimo affinamento in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA: 5-5,5%

ZUCCHERI RESIDUI: 110-120 grammi/litro

COLORE: giallo paglierino brillante con riflessi dorati

PROFUMO: fruttato ed aromatico che ricorda l'uva d'origine, con note di pesca gialla, petali di rosa, fiori di tiglio e salvia e miele.

SAPORE: Aromatico, con ottimo equilibrio tra dolcezza e freschezza acida.

ABBINAMENTO: a fine pasto con dessert.

