

# TERRABIANCA

## AZIENDA AGRICOLA

### Moscato d'Asti Clerio

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Il Moscato bianco è un vitigno molto antico, diffuso sulle nostre colline dal 1500 con il nome di "moscatelum" vino dolce per eccellenza dal colore giallo paglierino. Limpido e brillante con perlage fine e persistente; si caratterizza per il suo spiccato aroma e sapore. Un'essenza, soprattutto muschiata, intensa ma raffinatissima che si sposa in un bouquet di fragrante di sentori vegetali: fiori di glicine, biancospino e tiglio, la frutta estiva (specie pesca e albicocca).

Da qui parte la nostra voglia di esprimere tutto il potenziale che quest'uva può dare, creando un vino dedicato al fondatore dell'azienda; Clerio. Pertanto siamo partiti da un vigneto molto vecchio, piantato proprio da lui nel 1936 e tutt'ora in produzione, per creare la nostra selezione di Moscato d'asti docg.

**Vitigno:**

Moscato Bianco.

**Età media del vigneto:**

85.

**Forma di allevamento:**

Guyot.

**Giacitura:**

collina a struttura calcareo-sabbiosa.

**Esposizione:**

sud

**Altitudine:**

520 m.s.l.m.

**Pendenza:**

45%.

**Densità:**

5700 piante/ha.

**Resa per ettaro:**

70 q.li.

**Vendemmia:**

manuale.

**Vinificazione:**

pressatura soffice;  
mantenimento del mosto in vasche d'acciaio termocondizionata a -3 gradi;  
fermentazione in autoclave alla temperatura di 15 gradi fino al raggiungimento dei 5 gradi di alcool svolto. Successivi 6 mesi di maturazione in vasca con batonnage settimanali e 1 anno in bottiglia prima dell'immissione sul mercato.

**Abbinamenti:**

con dolci da forno e pasticceria, si consiglia anche con cibi speziati o piccanti, con salumi e formaggi.

**Temperatura di servizio:**

10° C.



**Azienda Agricola Terrabianca**

Località Terrabianca - 12056 - Mango (CN)

Tel.: +39 0141 89246 - Fax +39 0141 89434 - Email: [info@aziendagricolaterrabianca.it](mailto:info@aziendagricolaterrabianca.it) - Web: [www.aziendagricolaterrabianca.it](http://www.aziendagricolaterrabianca.it)