

TERRABIANCA

AZIENDA AGRICOLA

Moscato d'Asti d'Oro

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Il moscato Bianco è un vitigno molto antico, diffuso sulle nostre colline dal 1500 con il nome di "moscatellium", vino dolce per eccellenza il moscato d'Asti d'oro è caratterizzato dalla sua eleganza, fresco e armonico con una dolcezza equilibrata regala al palato piacevolezza e freschezza, al profumo spiccano note fruttate e floreali accompagnate dal tipico sentore del moscato: il bocciolo di rosa. L'immagine giovane ed elegante con la moderna chiusura a vite, soluzione molto pratica per questo vino che mantiene al meglio tutte le caratteristiche unite alla praticità stessa del servizio al bicchiere.

Vitigno:

Moscato Bianco.

Età media del vigneto:

25-30 anni.

Forma di allevamento:

Guyot.

Giacitura:

collina a struttura calcareo-argillosa.

Esposizione:

sud-est.

Altitudine:

500 m.s.l.m.

Pendenza:

30%.

Densità:

5700 piante/ha.

Resa per ettaro:

90 q.li.

Vendemmia:

manuale.

Vinificazione:

pressatura soffice; mantenimento del mosto in vasche d'acciaio termo condizionata a -3 gradi; fermentazione in autoclave alla temperatura di 17 gradi fino al raggiungimento dei 5 gradi di alcool svolto.

Abbinamenti:

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

Temperatura di servizio:

6/8° C.



Azienda Agricola Terrabianca

Località Terrabianca - 12056 - Mango (CN)

Tel.: +39 0141 89246 - Fax +39 0141 89434 - Email: info@aziendagricolaterrabianca.it - Web: www.aziendagricolaterrabianca.it