

# TERRABIANCA

## AZIENDA AGRICOLA

### Moscato d'Asti Canelli

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Il Moscato bianco è un vitigno molto antico, diffuso sulle nostre colline dal 1500 con il nome di "moscatellum" 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).

## *Dignot*

**Vitigno:**

Moscato Bianco.

**Età media del vigneto:**

50 anni.

**Forma di allevamento:**

Guyot.

**Giacitura:**

collina a struttura calcareo-argillosa-sabbiosa.

**Esposizione:**

sud-ovest.

**Altitudine:**

520 m.s.l.m.

**Pendenza:**

45%.

**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;

diversi imbottigliamenti durante l'anno per preservare

l'originale freschezza del prodotto.

**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](mailto:info@aziendagricolaterrabianca.it) - Web: [www.aziendagricolaterrabianca.it](http://www.aziendagricolaterrabianca.it)