

# Asinèl d'Or

## MOSCATO D'ASTI

### DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

- **Vitigno:** Moscato bianco al 100%.
- **Resa:** 100q/ha (da disciplinare).
- **Sistema di allevamento:** Guyot.
- **Epoca di vendemmia:** Settembre.
- **Zona di produzione:** Cossano Belbo.
- **Colore:** Giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli.
- **Profumo:** Intenso ed aromatico con sentori di salvia e acacia.
- **Sapore:** Dolce, aromatico e talvolta vivace.
- **Spuma:** Allegra, viva e uniforme con naturale frizzantezza.
- **Gradazione alcolica svolta:** 5-6%vol.
- **Metodo di vinificazione:** Pressatura e successiva fermentazione parziale a freddo in inox con lunga permanenza sui lieviti.
- **Imbottigliamento:** Novembre-Dicembre.
- **Conservazione:** In ambiente fresco ed al riparo dalla luce diretta del sole.
- **Abbinamento gastronomico:** Dolci e dessert in genere, ma ultimamente si consiglia anche con formaggi, salumi e generiche pietanze salate.
- **Temperatura di servizio:** 6-8°C.
- **Formato bottiglia:** 750 ml.
- **Imballaggio:** Confezioni da 2 a 6 bottiglie.
- **Consiglio:** E' una bevanda fresca, gradevole e delicata per ogni momento della giornata ma, per assaporarne a pieno tutta la sua aromaticità e fragranza, va consumato entro l'annata successiva alla produzione.

