

Asinél 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: È 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.

