

*Prà Dòne*

## MOSCATO D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



### VITIGNO

Moscato bianco

### ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Castagnole Lanze tra Langa e Monferrato (20 Km da Asti – 13 Km da Alba) in vigneti allevati a Guyot con sesto d'impianto fitto (fino a 6000 piante per ettaro) su terreni calcareo-argillosi esposti a Sud ed Ovest ad un'altitudine di circa 250 / 350 m.

### RESA

Kg. 1 - 1,5 di uva per pianta.

### VINIFICAZIONE

Dopo un'accurata selezione dei grappoli durante la vendemmia, l'uva subisce una soffice pressatura ed il mosto ottenuto viene fatto decantare in vasca per circa un giorno.

La fermentazione avviene in autoclave, a temperatura controllata, fino a raggiungere il giusto equilibrio tra alcool/ acidità/zuccheri.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Perlage fine ed abbondante, colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo aromatico tipico del vitigno, con sentori di pesca e petali di rosa. Al palato molto delicato e dolce, con una buona acidità.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 / 8°C