

Prà Dòne

MOSCATO D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



VITIGNO

Moscato bianco Canelli 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Castagnole Lanze tra Langa e Monferrato in vigneti allevati a Guyot con sesto d'impianto fitto (fino a 6000 piante per ettaro) su terreni calcareo-argillosi esposti ad Ovest e Est ad un'altitudine tra i 250 / 370 m.

RESA

1,5 kg 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 si svolge in acciaio ad una temperatura che va tra i 15-16 °C, lenta per mantenere un frutto fresco ed intenso.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con freschi aromi floreali e frutta esotica.

Vino di medio corpo con buona acidità.

Ben bilanciato, elegante con una buona complessità e lungo finale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 / 10 °C
