

FLORI

Moscato d'Asti D.O.C.G.

*Cascina
Tinnirello*



Vitigno:

Moscato bianco 100% Esclusivamente da vitigni di proprietà.

Vendemmia:

Le uve vengono diradate nel mese di agosto e attentamente selezionate alla raccolta fatta manualmente in cassette di piccole dimensioni dal 15 settembre.

Vinificazione:

Pressatura soffice delle uve intere ed ottenimento del mosto fiore con esclusione delle parti finali. Raffreddamento e mantenimento del mosto a temperatura di 0° c, innesco di lieviti selezionati a 15° c al momento della fermentazione. Affinamento in barriques dei sapori mielosi e fruttati dell'uva moscato Presa di spuma (1,7 bar) in autoclave e raggiungimento di 5% vol. Stabilizzazione a freddo per evitare la formazione di sedimento in bottiglia.

Imbottigliamento:

Viene effettuato nel mese di dicembre successivo la vendemmia in bottiglie borgognotte da 75 cl. Con affinamento in bottiglia.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore – giallo paglierino brillante con spuma fine e cremosa.

Profumo – vivace, fresco, elegante persistente l'aroma di moscato.

Sapore – dolce, corposo, intenso, delicato con sentori di pesca, albicocca e miele.

Caratteristiche Enologiche:

Alcool – 5,0% vol.

Acidità totale – 6,00 gr./lt.

PH – 3,20.

SO2 totale – circa 100 mg/lt.

Abbinamenti Gastronomici:

Dolci a pasta di mandorle, torte di nocciola da Langa, torte alla crema, pizza, tramezzini, formaggi saporiti, macedonia di frutta. Ottimo dopo il caffè. Servire fresco 6 – 8°c.