EXCEL WINE
Excelencia en Vinos

MOSCATO D'ASTI DOCG, MOSCATO BIANCO

VARIETALES:
Moscato Blanco

D.O.: Piemonte

VIÑEDO:
Viñedos pertenecientes a la propiedad, situada en las laderas orientales de las colinas de Alice Bel Colle, en el Alto Monferrato, a 350 metros de altitud media; las vides (4.500 plantas / ha, con un rendimiento de 70 hl de vino por hectárea) están formados por el sistema tradicional Guyot en suelo formados por margas sedimentaria.

ELABORACIÓN:
Las uvas poco maduras son sometidos a un prensado suave; el joven debe de inmediato comienza a fermentar en depósitos de presión cerrados a una temperatura de 14-16 ° C; el proceso de fermentación se detiene por enfriamiento tan pronto como se ha alcanzado el grado alcohólico deseado, dejando un residuo de azúcar natural agradable en el nuevo vino.

CATA:
Color amarillo paja; delicado y aroma intenso, con toques de acacia, glicinias, salvia y toques de cítricos (naranja, en particular); sabor dulce, limpio amenizada por una atractiva nota cítrico con un regusto agradable de fruta y miel colina.