

MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.



Uva

Moscato Bianco

Esposizione dei Vigneti

Prevalente Sud-Ovest

Altimetria

300 metri s.l.m.

Tipologia del terreno

Marnoso - Calcereo

Sistema di potatura

Guyot

Epoca della vendemmia

A completa maturazione

Fermentazione

Il mosto viene mantenuto in vasche di acciaio ad una temperatura di 0° C. Dopo la fermentazione a temperatura di 16° C è microfiltrato e imbottigliato, così da mantenere freschezza e aromaticità

Modalità dell'affinamento

In bottiglia per almeno 1 mese

Gradazione alcolica

5% vol

CODICE: N / A | **Categorie:** [Linea Frizzanti](#) |

I am a custom Text