



CA' DEL BAIO®

Azienda Agricola

Moscato d'Asti "101"

Prodotto con le uve dell'appezzamento catastale numero 101, situato in località Tre Stelle, conosciuto perché particolarmente adatto alle uve Moscato, questo è il vino delle feste, da sempre tradizione di famiglia di Ca' del Baio.

Denominazione: Moscato d'Asti DOCG

Cru: vigne in località Tre Stelle

Zona di produzione: Comune di Treiso

Vitigno: Moscato bianco 100%

Anno di impianto dei vigneti: 1983 al 2000

Tipo di terreno: marna grigia calcareo -sabbiose

Esposizione: varie

Vendemmia: inizio settembre

Vinificazione e maturazione: le uve vengono sottoposte a pressatura soffice e la fermentazione avviene a temperatura controllata in autoclave a pressione. Viene arrestata con il freddo quando raggiunge il 5,0 % vol. e il vino rimane sui lieviti per circa 2 mesi.

Caratteri organolettici: colore giallo paglierino brillante, animato da bollicine fini e persistenti; profumo intenso, aromatico, tipico dell'uva d'origine, con note fruttate che richiamano l'albicocca e i fiori di tiglio; sapore dolce, lieve, di buona acidità, fresco e persistente al retrogusto.

Abbinamenti ideali: vino dolce italiano per eccellenza, accompagna tradizionalmente i dolci lievitati (brioche e panettone), quelli a base di creme e chantilly, i dessert alla frutta. Ma non disdegna gli spuntini salati con pesci conservati (acciughe, aringhe, sgombro), formaggi molli e salame.

Temperatura di servizio: 8°C

Conservazione: si consuma giovane, già nei primi mesi successivi alla vendemmia. E per tutto l'anno in ogni momento da festeggiare... con dolcezza!