



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.

#compagniadelvino
#cadelbaio
#moscatodasti
#langhe
#piemonte

Denominazione	Moscato d'Asti DOCG
Varietà	Moscato bianco
Cru	Vigne in località Tre Stelle
Zona di Produzione	Comune di Treiso
Impianto del Vigneto	Dal 1983 al 2000
Suolo	Marna grigia calcareo-sabbiose
Esposizione	Varia
Vendemmia	Inizio settembre

Formato disponibile (L) 0.75



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 i 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: 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 (acciuغه, 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!

BEVI MODERATO E CONSAPEVOLE, QUINDI RESPONSABILE

CA' DEL BAIO È DISTRIBUITO DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997

compagniadelvino.it