

Emilio Vada

Moscato d'Asti DOCG - Campbianc -



DENOMINAZIONE: Moscato d'Asti DOCG

VITIGNO: Moscato bianco di Canelli 100%

TERRENO: base calcarea franco-argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

EPOCA DI RACCOLTA: prima decade di settembre

FERMENTAZIONE: la vinificazione prevede il trasferimento del mosto in autoclave dove si avvia la fermentazione. La fermentazione viene attivata alzando la temperatura e consentendo ai lieviti naturali di iniziare la trasformazione dello zucchero in alcool. Quando il contenuto alcolico raggiunge i 5 % gradi e si realizza un perfetto equilibrio tra acidità, zuccheri e alcool, la temperatura viene abbassata e la fermentazione interrotta. Successivamente il vino subirà una microfiltrazione e verrà imbottigliato ad una pressione di circa 2 atm.

GRADO ALCOLICO: 5 % Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: giallo paglierino con perlage fine e elegante, un profumo fresco intenso con toni aromatici di frutta di pesca e albicocca e salvia. Il sapore dolce e aromatico è accompagnato dagli aromi fruttati tipici dell'uva moscato con finale gradevole e persistente.