



### MONCALVINA 2012

Dei 52 comuni della denominazione Moscato Docg, solo 22 rientrano nell'eccellenza della sottozona "Canelli", dove la presenza di questa vitigno è attestata già a partire dal XIII. Da vigneti obbligatoriamente ubicati oltre i 165 metri di altitudine, provengono le uve che sole possono fregiarsi della dicitura: Moscato d'Asti d.o.c.g. Canelli.

DENOMINAZIONE: Moscato d'Asti d.o.c.g.  
VITIGNO: Moscato bianco di Canelli  
AREA DI PRODUZIONE: sud astigiano  
ESPOSIZIONE: sud - sud est  
TIPO DI TERRENO: marna calcarea  
ALTITUDINE VIGNETI: 200-280 m s.l.m.  
FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot  
DENSITA' DI IMPIANTO: 4.000/4.500 piante per Ha  
PERIODO VENDEMMIA: Agosto 2012  
VENDEMMIA: selezione in vigneto delle uve più sane e mature raccolte a mano in cassette da 20 Kg  
VINIFICAZIONE: la pressatura soffice è seguita da una lenta fermentazione avvenuta in autoclave a temperatura controllata fino al raggiungimento di 5 gradi alcolici. Durante questo processo parte dell'anidride carbonica sviluppata durante la fermentazione rimane "intrappolata" nel vino donandogli la sua naturale lieve effervescenza. Prima dell'imbottigliamento il vino è quindi stato sottoposto ad una micro-filtrazione per donargli trasparenza, purezza ed interrompere ogni ulteriore fermentazione dei lieviti  
ALCOL: 4,92 % vol  
ACIDITÀ TOTALE: 5,17 g/l  
pH: 3,30  
ZUCCHERO RESIDUO : 145,36 g/l  
COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli  
AL NASO: note floreali e sentori di pesca e pera  
IN BOCCA: fresco ed aromatico  
ABBINAMENTI: torte, biscotti secchi, dolci a base di frutta, Robiola di Roccaverano  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10° C  
FORMATI: 0,375 l - 0,750 l

