



MONCALVINA 2013

Dei 52 comuni della denominazione Moscato Docg, solo 22 rientrano nell'eccellenza della sottozona "Canelli", dove la presenza di questo vitigno è attestata già a partire dal XIII. Da vigneti obbligatoriamente ubicati oltre i 165 metri di altitudine, provengono le uve che solo 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: Settembre 2013
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: 4,90 % vol
ACIDITÀ TOTALE: 5,60 g/l
pH: 3,24
ZUCCHERO RESIDUO : 135,00 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

