



### MONCALVINA 2014

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. "Canelli"  
**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 2014  
**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:** 5,98 g/l  
**pH:** 3,38  
**ZUCCHERO RESIDUO :** 120,00 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

