



# COPPO

1892

**MONCALVINA 2018  
MOSCATO D'ASTI DOCG  
"CANELLI"**



Dei 52 comuni della denominazione Moscato d'Asti Docg, solo 23 rientrano nell'eccellenza della sottozona "Canelli", dove la presenza di questo vitigno è attestata già dal XIII secolo. Da vigneti obbligatoriamente ubicati sopra i 165 metri di altitudine, provengono le uve che sole possono fregiarsi della dicitura:  
Moscato d'Asti Docg "Canelli"

**DENOMINAZIONE:** Moscato d'Asti Docg "Canelli"

**VITIGNO:** 100% Moscato Bianco di Canelli

**ESPOSIZIONE:** sud-sud est

**TIPO DI TERRENO:** marna calcarea

**ALTITUDINE VIGNETI:** 200-280 m s.l.m.

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**PERIODO VENDEMMIA:** settembre 2018

**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 in autoclave a temperatura controllata, fino a

raggiungere 5 gradi alcolici. L'anidride carbonica sviluppata dona al vino la sua naturale lieve effervescenza.

**ALCOL:** 4,89 % vol

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,30 g/l

**pH:** 3,23

**ZUCCHERO RESIDUO:** 129,67 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°

**FORMATI:** 0,750 l

