



# La Patareina

The Land, the Vineyards, the Wine



## Moscato d'Asti

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

**Varietà:** 100% Moscato

**Resa per ettaro:** 90 q.li/Ha

**Vendemmia:** manuale in ceste

**Produzione/Vinificazione:** Le uve vengono pressate a circa 1,5 bar e il mosto ottenuto, ripulito tramite filtrazione dalle particelle solide in sospensione, viene refrigerato al fine di evitare la rifermentazione.

La fermentazione avviene a temperatura controllata, da 8° a 20°C.

Quando il vino raggiunge i 5% di alcool, la fermentazione viene fermata e il tutto raffreddato a -3°C. Segue un'ulteriore filtrazione e l'imbottigliamento..

**Alcool:** 5 %

**Residuo zuccherino:** 121.21 g/l

**Acidità totale:** 5.70 g/l

### Note degustative:

Colore giallo paglierino brillante. Caratteristico, intenso e inimitabile aroma di uva fresca e matura, pesca e fiori bianchi, ai quali si aggiungono note floreali di frutti gialli.

Al palato è delicato, dolce e fragrante con bollicine di media intensità, morbido e avvolgente che riconfermano le straordinarie note floreali.

### Abbinamenti:

Il Moscato d'Asti è ideale a fine pasto e in accompagnamento ai dessert.

Da provare in abbinamento ai formaggi come i "blu cheese", il Gorgonzola e con la frutta, come le pesche e il melone ed il gelato alla crema.

**Temperatura di servizio:** 10-12 °C

### I VIGNETI

**Localizzazione:** Piemonte - Italy

**Coordinate:** 44°45'8.76"N - 8°22'54.11"E

**Comune:** Nizza Monferrato (Asti)

**Terreno:** argilla, sabbia

**Altitudine:** 274 m slm

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Vendemmia:** Settembre

