



*Tenuta
Olim Bauda*

Moscato d'Asti DOCG "Pian Centive"



Vitigno: Moscato 100%.

Epoca di vendemmia: La selezione delle uve si svolge generalmente tra la prima e la seconda settimana di Settembre. E' di sicuro la nostra migliore vigna di Moscato.

Note degustative: tipico il colore giallo paglierino. Il bouquet intenso é tipicamente aromatico, dona sensazioni di mela golden, ananas e miele. Al gusto si presenta fresco e fragrante, anche grazie al giusto equilibrio tra dolcezza e acidità. Il fine sviluppo di anidride carbonica lo rende delicatamente cremoso e gli dona un finale persistente ed elegante.

Vinificazione: dopo una permanenza sulle bucce di pochissime ore a bassa temperatura, il mosto viene separato. Il mosto fermenta a bassa temperatura in piccole autoclavi di acciaio inox. Durante la fermentazione avviene la presa di spuma. Per interrompere la fermentazione il mosto viene quindi raffreddato e microfiltrato per l'imbottigliamento, che avviene già entro Novembre a due mesi alla vendemmia

Commercializzazione: inizia entro la fine di novembre nello stesso anno della vendemmia.

La bottiglia perfetta per 2 golosi... un bicchiere ciascuno e il terzo per contenderselo... Elisabetta