



Moscato d'Asti DOCG

“Centive”

Vitigno: Moscato 100%.

Vigneto: Il Moscato d'Asti è uno dei vitigni aromatici più importanti d'Italia, esprimendo al meglio il suo potenziale nei terreni di Fontanile, una zona storicamente nota per la coltivazione di uve aromatiche come il Moscato. I terreni sono ricchi di limo, sabbia, buona presenza di argilla e vene di gesso affioranti.

Vinificazione: Dopo la pressatura delle uve, il mosto viene separato e sottoposto ad una prima filtrazione per illimpidirlo. Il vino fermenta in autoclavi a temperature piuttosto basse per un periodo dai 20 ai 30 giorni circa. Durante la fermentazione avviene la presa di spuma. Per interrompere la fermentazione il mosto viene raffreddato ulteriormente e microfiltrato per l'imbottigliamento.

Abbinamenti: Da provare con insalata di spinaci e fragole, bruschetta con fichi, gorgonzola e miele o verrines con ricotta e frutti di bosco.

OLFATTO

Il bouquet intenso tipicamente aromatico, dona sensazioni floreali e fruttate, con note di salvia, fiori di sambuco e agrumi.

VISTA

Tipico colore giallo paglierino.

GUSTO

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.



“Ah... questo sconosciuto... pensiamo di sapere tutto sul moscato ed invece non siamo che all'inizio. Sembra che una volta il moscato si consumasse dopo un periodo di invecchiamento in bottiglia che avveniva nelle cantine sotterranee. Allora ci siamo fatti tentare... risultato? E' vero! E' davvero interessante stappare un buon Moscato d'Asti dopo 5/6 anni dal suo imbottigliamento. Provare per credere.”

Dino, Diana e Gianni