



Moscato d'Asti DOCG 2018

Note di degustazione

VITIGNO: 100% uve **Moscato bianco**

COLORE: giallo dorato tenue con riflessi paglierino

PROFUMO: fruttato, con sentori di miele, salvia e muschio

SAPORE: dolce, fruttato, ricorda la fragranza dell'uva di provenienza

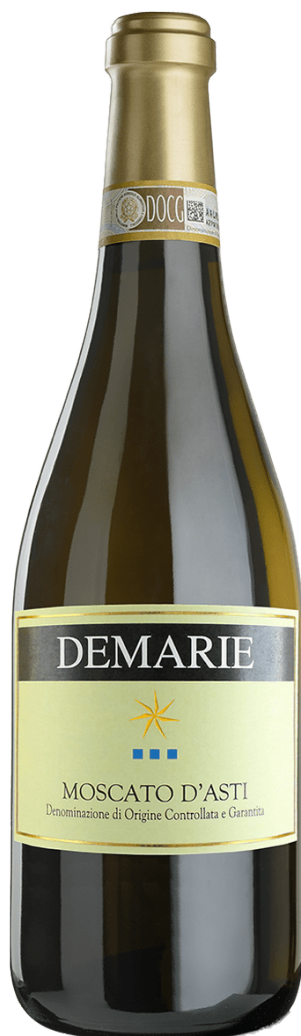
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: perfetto con pasticceria secca, torta di nocciole, dolci Natalizi come il panettone

VINIFICAZIONE: parziale fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata, filtrazione, seconda fermentazione in vasca e imbottigliamento

FORMATO: 0,75 l

DA BERSI: entro l'anno successivo alla vendemmia



Recensioni

Annuario dei migliori vini italiani 2016 – Punteggio 88/100

I Vini di Veronelli 2016 – 2 stelle

I Vini di Veronelli 2015 – 1 stella

Annuario dei migliori vini italiani 2015 – 88/100

Annuario dei migliori vini italiani 2014 – 86/100

Vigna

AREA DI PRODUZIONE: Langhe

TIPO DI ALLEVAMENTO: tradizionale - guyot

KG DI UVE PER ETTARO: 9000 kg/ettaro

RESA DI VINO PER ETTARO: circa 6.500 litri

Analisi Chimiche

ALCOHOL IN VOL (%): 5,34%

ZUCCHERI RESIDUI: 148 g/l

SOLFOROSA TOTALE: 90 mg/l

SOLFOROSA LIBERA: -

ACIDITÀ TOTALE: 5,05 g/l

Az. Agr. Demarie Giovanni
di Demarie Aldo

Via Castellinaldo 16, 12040 Vezza d'Alba
Tel./Fax +39 0173 65454
Email: demarie@demarie.com
P.IVA IT 02787030044