alessandro mo
COAZZOLO

MOSCATO D'ASTI

Denominazione di origine controllata e garantita



Vitigno: 100% Moscato bianco di Canelli

Zona di Produzione: Coazzolo (Asti), Italia

Esposizione vigneti: est

Vendemmia: inizio settembre, manuale

Resa per ettaro: 90 q.li

Alcool: 5% vol.

Vinificazione: il mosto ottenuto da una soffice pressatura dell'uva viene immediatamente raffreddato per favorirne il naturale illimpidimento.
La fermentazione a bassa temperatura avviene in autoclavi di acciaio inox per catturare la CO_2 che si forma spontaneamente.
Dopo pochi giorni dal suo inizio la fermentazione viene interrotta: successivamente il vino verrà microfiltrato affinché mantenga intatta la sua fragranza e naturale dolcezza.

Caratteristiche: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; aroma intenso e persistente con tipici sentori di fiori bianchi, salvia, pesca e albicocca;
sapore vivace, fresco e delicatamente dolce, ben equilibrato con l'acidità e il basso grado alcolico.

Abbinamenti: tradizionalmente abbinato ai dolci e alla frutta fresca, si sposa al meglio con torte di nocciole o con le fragole. Può anche diventare un originale protagonista di aperitivi: da provare con piatti a base di acciughe salate, o con salumi e formaggi stagionati o piccanti, per un piacevole contrasto di sapori.

Temperatura di servizio: 6-8°