# MONTALBERA°

# San Carlo<sup>®</sup>

# Moscato d'Asti DOCG

# Zona di produzione:

Castiglione Tinella, Langhe (Piemonte). Regione San Carlo.

## Vigneto:

Sistema di allevamento Guyot basso con 8-9 gemme sul capo a frutto.

# Vitigno:

Moscato bianco.

#### Vinificazione:

In bianco, pressatura soffice, decantazione e stoccaggio a temperatura controllata. Fermentazione in autoclave.

#### Invecchiamento:

Dai 20 giorni ai 40 giorni in bottiglia dipendentemente dall'annata, prima di essere messo in commercio.

#### Colore:

Giallo dorato.

#### Profumo:

Caratteristico e tipico, con sentori che ricordano il glicine e il tiglio, pesca e albicocca con parvenza di leggiadri profumi balsamici.

# Sapore:

Intenso e tipico dei Moscati, con note di salvia e fiori d'arancio.

# Bottiglia:

Albesia.

## Tappo:

Sughero monopezzo.

# Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

## Gradazione alcolica:

Da 12,50 a 13,50 gradi in base all'annata di cui 5,5 gradi svolti.

