

## San Carlo®

### 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.

