

MONTALBERA®

SAN CARLO® Moscato d'Asti DOCG

Zona di produzione:

Castiglione Tinella, Langhe (Piemonte).

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:

Albeisa.

Pesante g 600.

Tappo:

Sughero monopezzo 26×45.

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.

