

SAN CARLO®

MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.

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 d'Asti 100% lavorato in purezza.

Vinificazione:

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

Affinamento:

dai 20 giorni ai 40 giorni in bottiglia dipendentemente dall'annata.

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 600 g.

Tappo:

raso, 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.

Acidità totale:

5,6-6,0 g/L.

Zuccheri residui:

130-150 g/L.

Estratto secco:

24-26 g/L.

