

MOSCATO D'ASTI DOCG

Stefano Farina

È questo il più antico tra i vitigni coltivati in Piemonte. Conosciuto anche dagli antichi romani (viene menzionato da Catone e Columella). È un vitigno nobile, sensibilissimo al clima. Vuole una sapiente e razionale dosatura di tutto quello che concorre alla maturazione. Il sapore dolce e il bouquet profumato con classiche note di muschio che si fondono al floreale fanno di questo vino frizzante una fresca e facile alternativa ai vini più pesanti.

VITIGNO 100% Moscato bianco.

TERRENO Calcareo o calcareo argilloso con favorevole esposizione.

VENDEMMIA Prima decade di Settembre.

RESA PER ETTARO 10 tonnellate.

RESA MASSIMA DELL'UVA IN VINO Max 75%

VINIFICAZIONE In bianco (senza bucce) e successiva refrigerazione e filtrazione.

EVOLUZIONE / INVECCHIAMENTO In acciaio.

DATI TECNICI Grado alcolico 5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-12° C

ABBINAMENTI Vino da dessert con torte, panettone, gelati, pasticcini, crostate di frutta fresca.

TENUTA SAN QUIRICO, PIEMONTE **Piedmont**

This is amongst the oldest vineyards in Piedmont, and was well known also by ancient Romans. It's the typical noble vineyards, very sensitive to climate. A careful and wise dosage of all elements is essential during the process of ageing, however short. A sweet flavour and scented bouquet make this bubbly wine a fresh and easy alternative to heavier wines.

VINE VARIETY 100% White Moscato.

SOIL limestone or calcareous clay with favorable exposure.

HARVEST First ten days of September.

YIELD PER HECTARE 10 tons of grapes.

MAXIMUM YIELD OF GRAPES INTO WINE 75% max.

WINE-MAKING PROCESS Gentle pressing of grapes, refrigeration and filtration. Fermentation carried out at a controlled temperature.

EVOLUTION / AGEING In stainless steel vats.

TECHNICAL FEATURES Alcohol 5% by volume.

TASTING TEMPERATURE 6-12 degrees centigrade

BEST SERVED WITH Dessert such as cakes, Christmas pudding, ice cream, fruit tarts and fresh fruit.

