

MOSCATO D'ASTI D.O.C.G FIORE DI LOTO



Vitigno: Moscato.

Origine: Moscato d'Asti D.O.C.G. Area.

Terreno: Calcareo.

Vendemmia: Selezione manuale dei grappoli i primi manuali i primi giorni di Settembre.

Vinificazione: Il mosto viene subito separato dalle bucce per preservare la freschezza e la fragranza e posto in autoclavi a temperatura di -3°C.

La fermentazione avviene in autoclave con lieviti selezionati a temperatura controllata per far sì che lo zucchero si trasformi in alcool fino a raggiungere 5,5% vol.

Successivamente viene stabilizzato alla temperatura di -4°C prima di essere filtrato e imbottigliato.

Colore: Giallo paglierino intenso.

Profumi: Fresco e fragrante con sentori floreali.

Sapore: Dolce, delicato, aromatico e caratteristico.

Alcool: 5,5% vol.

Abbinamento Gastronomico: Dolci, fine pasticceria e frutta fresca.

Temperatura di servizio: 6-8°C.

Confezioni:

Da 0,750 lt cartoni da 6-12 bottiglie.



Fratelli Ponte Vini s.a.s.

Frazione Gorzano, 237/A - 14015 SAN DAMIANO D'ASTI (AT)

Tel. +39.0141.975736 - info@fratellipontevini.it

www.fratellipontevini.it