



Ca' del Principe

Qualità è indice di Distinzione

MOSCATO D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Vitigno:

prodotto con uve Moscato Bianco.

Terreno:

calcareo.

Sistema di allevamento:

Guyot ad archetto.

Epoca di vendemmia:

generalmente seconda decade di settembre in base al livello di maturazione stabilito.

In cantina:

pressatura soffice delle uve integre.

Fermentazione e macerazione:

in autoclave in acciaio inox a temperature basse mediante il Metodo Martinotti (Charmat). La fermentazione avviene molto lentamente fino allo svolgimento di 4,5-5,0 gradi di alcool, dopo di che viene interrotta mediante raffreddamento. L'imbottigliamento viene infine preceduto da filtrazione sterile che trattiene i lieviti, ad impedire riprese fermentative del prodotto. Dopo un riposo in bottiglia, al pari di tutti i vini importanti, smaltisce lo shock dell'imbottigliamento ed il Moscato d'Asti è pronto da servire.

Colore:

giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Il perlage è fine, vivace e persistente.

Profumo:

intensamente aromatico, con la tipica fragranza delle uve moscato. Delicato, con aroma fruttato che ricorda pesca gialla e albicocca matura. Ciò che caratterizza il prodotto sono il profumo di salvia e l'aroma muschiato tipico dell'uva di origine.

Sapore:

dolce e armonico, con un buon equilibrio fra l'acidità e gli zuccheri.

Gradazione:

4,5% vol.

Abbinamenti:

tipico vino da dessert, molto versatile, si serve fresco (8-10°C.) in coppa con dolci, frutta, gelati e pasticceria secca. Secondo la tradizione, è ideale anche per una pausa a metà pomeriggio.

Informazioni tecniche:

contenuto 75 cl.

Imballo:

scatole da 6 bottiglie.

Questo delizioso vino porta con sé un valore aggiunto: ora l'etichetta, grazie alla sovrastampa in alfabeto Braille, è leggibile anche dai non vedenti.



Azienda Agricola Ca' del Principe

Strada Nicrosi, 3 - 12058 - Santo Stefano Belbo (CN) - Italia
Tel. +39 0141 847150 - Email: info@cadelpincipe.com - Web: www.cadelpincipe.com