



*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 84.71.50 - info@cadelpincipe.com - www.cadelpincipe.com