



*Ca' del Principe*  
Qualità è indice di distinzione

## MOSCATO D'ASTI 2017

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

**Vitigno:** prodotto con uve Moscato d'Asti al 100%.

**Zona di produzione:** S. Stefano Belbo (CN) - Frazione Valdivilla.

**Terreno:** calcareo.

**Sistema di allevamento:** Guyot ad archetto.

**Totale superficie:** 75.000 mq.

**Età media vigneto:** 36 anni.

**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.

**Metodo:** fermentazione naturale in autoclave a temperatura controllata secondo il metodo Martinotti.

**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 se un valore aggiunto, ora l'etichetta grazie alla sovrastampa in alfabeto braille é leggibile anche dai non vedenti.**



**Azienda Agricola Ca' del Principe**

Strada Nicrosi, 3 - 12058 - S. Stefano Belbo (CN) - Italia

Tel. e Fax: +39 0141 847150 - Email: info@cadelpincipe.com - Web: www.cadelpincipe.com - P.IVA: 0280989004