

Cascina Pian d'Or

Bricco Riella

MOSCATO D'ASTI DOCG



Vitigno

Moscato bianco 100%

Terreno

Origine di origine arenaria con presenza significativa di calcare misto a tufo, giacitura collinare con altitudine di circa 400 metri s.l.m.

Sistema di allevamento e resa

Sistema Guyot, oltre 6000 ceppi per ettaro con resa uva in vino 75%

Vendemmia

I grappoli vengono raccolti a mano, dopo attenta analisi della maturazione, durante la prima settimana di Settembre.

Gradazione alcolica

5 % Volume

Metodo di vinificazione

L'uva raccolta viene immediatamente sottoposta ad una delicata spremitura soffice ed il mosto ottenuto (Resa max 75 Lt. Ogni 100 kg. di uva) viene refrigerato a 0° C. e trasferito in celle frigo per evitare fermentazioni indesiderate, questo ci consente di mantenere intatti gli aromi dell'uva.

Dopo alcuni mesi e solo su richiesta del mercato, viene avviata la produzione. Il mosto viene trasferito in autoclavi d'acciaio a temperatura controllata dove viene riscaldato a 20° C. e fatto fermentare con l'aggiunta di lieviti selezionati, trasformando così gli zuccheri in alcol. Raggiunti i 4,5 – 5 gradi alcolici, la fermentazione viene bloccata con una refrigerazione a – 3° C., in questo modo si ottiene l'equilibrio perfetto tra acidità, zuccheri e alcol. La microfiltrazione sterilizzante abbatte eventuali lieviti rimasti e il vino, puro e fresco, è così pronto per l'imbottigliamento.

Caratteristiche Organolettiche

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, spuma bianca e persistente. Gusto piacevolmente dolce, fresco e intenso con delicato aroma muschiato tipico dell'uva Moscato. Servire a 6-8 °C. in bicchiere a coppa. E' un ottimo vino da dessert ideale per accompagnare pasticceria secca e dolci da forno.