

BRICCO RIELLA

MOSCATO D'ASTI D.O.C.G



Vitigno

Moscato bianco 100%

Terreno

Di origine arenaria con presenza significativa di calcare misto a tufo, giacitura collinare con altitudine di circa 450/500 metri s.l.m.

Sistema di allevamento e resa

Sistema Guyot, circa 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 % Vol.

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 e per 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. È un ottimo vino da dessert ideale per accompagnare pasticceria secca e dolci da forno.

CASCINA PIAN D'OR Az. Agricola di Barbero Valter

Frazione Bosi n.15 -12056 - MANGO (CN) ITALY

Tel. +39 0141 89440 - Fax +39 0141 89682

E-mail: info@cascinapiandor.com – web site: www.cascinapiandor.com