

# BRICCO RIELLA

MOSCATO D'ASTI D.O.C.G



## Vitigno

Moscato, Brachetto e Freisa

## 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, resa di 90-100 q/ha

## Gradazione alcolica

Da 5 a 7 % Vol.

## Metodo di vinificazione

Le uve vengono raccolte in piccole ceste, pigiate e diraspate. Si effettua una macerazione con le bucce per circa 24-36 ore per poi passare alla pressatura. Il mosto viene refrigerato, filtrato e messo nelle celle frigorifere a 0° C per lo stoccaggio. Quando viene avviata la produzione, il mosto viene prelevato dalla cella frigorifera, filtrato e trasferito in autoclave per la fermentazione. Qui si aggiungono lieviti selezionati ed il mosto viene riscaldato fino a 20° C, per poi bloccare la fermentazione refrigerandolo a -3° C. "Serena" viene filtrato per rimuovere eventuali lieviti residui della fermentazione ed è pronto per l'imbottigliamento con impianto di microfiltrazione.



## Caratteristiche organolettiche

"Serena" è un vino da bere giovane. Grazie ai suoi profumi ed al suo fruttato, è ideale con i dessert, soprattutto a base di frutta, e come piacevole aperitivo.

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](mailto:info@cascinapiandor.com) – web site: [www.cascinapiandor.com](http://www.cascinapiandor.com)