




VIGLIONE
AZIENDA VINICOLA

MOSCATO D'ASTI Docg

CLASSIFICAZIONE Vino a Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO Moscato 100%

ZONA DI ORIGINE DELLE UVE Le colline piemontesi nei paesi della Valle del Belbo, tra le province di Cuneo e Asti

EPOCA DI VENDEMMIA Di solito, le uve Moscato per questo vino si raccolgono nella prima parte del mese di settembre

PRODUZIONE MASSIMA A ETTARO 10.000 chilogrammi di uva

RESA DELL'UVA IN VINO 75%

MATURAZIONE MINIMA Il disciplinare del Moscato d'Asti non fissa alcun periodo di maturazione obbligatoria. Il Moscato d'Asti, infatti, si consuma nell'anno successivo alla vendemmia.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA Durante l'imbottigliamento, il vino affina per un paio di mesi in bottiglia coricata nelle cantine aziendali.

CARATTERI ORGANOLETTICI

- Colore: giallo dorato con delicati riflessi paglierini.
- Profumo: è ampio e complesso di sentori fruttati e aromatici che ricordano l'uva di origine, con note anche di miele, fiori di tiglio e pesca gialla.
- Sapore: al sapore il vino è dolce e fragrante, con un retrogusto che richiama i sentori floreali e fruttati caratteristici dell'uva.
- A tavola: predilige i piatti di fine pasto, soprattutto i dolci al cucchiaio e le torte di crema e di frutta. Si può anche servire come aperitivo con piccoli stuzzichi salati.

CONSERVAZIONE questo è un vino di pronta beva, da consuma durante i primi due anni dopo la vendemmia. Ma è importante conservarlo bene, ovvero in condizioni ottimali di ambiente (temperature costanti, lontano da sobbalzi, luce e rumori).

FORMATI DISPONIBILI La bottiglia da 0,75 litri

