



Antica Cascina San Rocco

Ricaldone

MOSCATO D'ASTI D.O.C.G

Zona di produzione: Ricaldone(AL) – Alto Monferrato

Vitigno di produzione: moscato bianco 100%

Sistema di potatura: guyot

Densità d' impianto : 4500 ceppi/ha

Età dei ceppi: 15 – 25 anni

Esposizione: sud - sud/est

Altitudine: 250-300 m.s.l.

Suolo: calcareo /argilloso

Vinificazione: avviene con pressatura soffice dalla quale si ottiene il mosto fiore che viene fatto fermentare con successiva presa di spuma in autoclave

Tipologia: vino dolce frizzante bianco

Colore: giallo paglierino

Profumo: intenso, complesso e aromatico con particolari sentori di salvia e pesca bianca

Sapore: dolce, morbido, abbastanza fresco, equilibrato, intenso e persistente, leggero e con lieve effervescenza.

Gradazione alcolica: 5,5%

Temperatura di servizio: 6°-8°C

Abbinamenti: consigliato per abbinamenti con frutta e qualsiasi dessert a fine pasto, ma anche per piacevoli “drink” pomeridiani o serali.

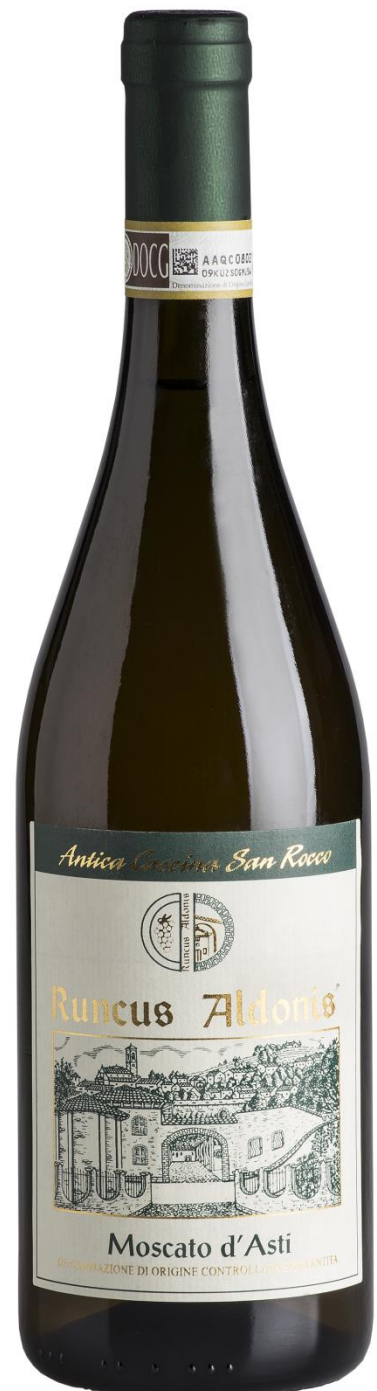
Formato: bottiglia da 750 ml

Imballo: cartone da 6 bottiglie

Pallet: 18 cartoni a strato – 90 cartoni per pedana (540 bottiglie)

CONTIENE SOLFITI

Da conservare al riparo dalla luce e a temperatura ambiente.



Az. Agricola Gaglione Simone – Via San Rocco, n. 19 – 15010 Ricaldone (AL)

C.F. GGLSMN94H03A052E - P.IVA . 02640460065 info@runcusaldonis.it (+39)334/1097107 Simone