TOJO

Alma
ESCAMOTAGE

Vino
Uva: 100% Moscato Bianco
Alc. 13-14%
Temperatura di servizio: 10-12 °C

Curiosità
Escamotage è un vino nuovo, nato dall' idea di 8 giovani produttori di dare un' identità ad un vino che viene prodotto da diversi anni ma senza regole ben definite. Un bianco secco e fermo dalle note uve aromatiche di questa zona: il Moscato bianco di Canelli, grazie alla quale si ottiene un disciplinare che delimita una zona di produzione e ne regolamenta la produzione sia in vigna che in cantina con diverse restrizioni.

Vigna
Comune di Produzione Santo Stefano Belbo
Uva: 100% Moscato
Resa: 80 q/Ha
Età vigneti: 40-50 anni
Terreno: Calcareo-Marnoso
Esposizione Sud-Ovest Sud-Est
Vendemmia e Lavorazioni: Manuali

Perchè scegliere Alma Escamotage?
Perchè Alma è un vino innovativo, si discosta completamente del mondo Moscato d'Asti. E' secco, ricco, fine, elegante che si può bere nelle grandi occasioni ma anche ad un aperitivo con gli amici. Si sposa molto bene con piatti di pesce, Ottimo Col Sushi ma anche con primi piatti semplici.

Vinificazione e Affinamento
20/25 giorni fermentazione alcolica a T° controllata 13°C,
5% della massa macerata per 48-70 ore.
8-12 mesi di Batònage sulle fecce fini.
Affinamento in bottiglia: almeno 8 mesi.