

Moscato d'Asti

D.O.C.G.

Prima annata di produzione: 2011

Uva: Moscato Bianco di Canelli

Esposizione: Su- Est

Altimetria: 300 metri slm

Tipologia del terreno: Marna-calcareo

Sistema di potatura: Guyot, 4300 piante per ettaro

Resa di uva per ettaro: 100 quintali

Epoca della vendemmia:

a maturazione; raccolta manuale in casse da 20 Kg

Fermentazione: in acciaio inox

Temperatura di fermentazione: termo controllata 16° C

Durata di fermentazione e macerazione: 4-6 giorni

Modalità e durata dell'affinamento: in bottiglia

Gradazione alcolica: 5%vol

First year of production: 2011

Grapes: Moscato Bianco di Canelli

Exposition: south-east

Altimetry: 300 metres ASL

Type of soil: Marl-calcareous

Sistem of pruning: Guyot, 4300 plants per hectare

Yeld of grapes per hectare: 100 quintals

Time of grape harvest: whole ripening; handpicking in 20 Kg cases

Fermentation: in stainless steel vats

Temperature of fermentation: thermocontrolled 16° C

Conditions and duration of the perfection: in bottle

Alcohol content: 5%vol

