

## Moscato d'Asti D.O.C.G.

### “Sori del Re”



VITIGNO: 100% MOSCATO BIANCO

NOTIZIE SUL VIGNETO: I vigneti hanno un'età media di 30 - 40 anni con esposizione a sud. La forma di allevamento è di tipo guyot basso, il terreno è sciolto con alta percentuale di tufo e marna.

VINIFICAZIONE: Le uve, raccolte in leggera surmaturazione, vengono diraspate e pressate in modo soffice. Il mosto fiore, dopo qualche mese di conservazione a bassa temperatura ( 0° C. ), viene avviato alla fermentazione in vasche a temperatura controllata.

INVECCHIAMENTO: Consigliamo di berlo in prima giovinezza per assaporare al meglio le caratteristiche di fragranza e freschezza tipiche di questo vino.

ESAME ORGANOLETTICO: Colore giallo paglierino brillante con leggera effervescenza naturale. Profumo intenso con ottima nota varietale di Moscato. Struttura morbida e dolce, di notevole “grassezza” lungo sviluppo e sostegno aromatico continuo. Al palato sentori di pesca, pera, salvia e menta rendono questo vino veramente originale.

ABBINAMENTO: E' un vino che bene accompagna dolci in genere e formaggi ( tipo gorgonzola dolce, parmigiano reggiano ).

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7°- 8° C.

