



*Cantina di Casorzo*  
S.A.C.

## **MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.**

### SCHEMA TECNICA

<b>VITIGNO</b>	Moscato d'Asti
<b>ZONA VIGNETI</b>	Comune di Castel Boglione e zone limitrofe
<b>TERRENO</b>	Calcereo argilloso
<b>TECNICA DI COLTIVAZIONE</b>	Impianto tipo Guyot. Aratura e fresatura del terreno.
<b>TECNICA DI VINIFICAZIONE</b>	Pressatura soffice delle uve, rifermentazione in autoclave a temperatura controllata.
<b>TRATTAMENTI EFFETTUATI</b>	Decantazione naturale e refrigerazione a -5°C. Filtrazione finale prima dell'imbottigliamento. Imbottigliamento tramite filtrazione sterilizzante.
<b>TENORE ALCOLICO</b>	5 % in volume.

### SCHEMA ORGANOLETTICA

<b>COLORE E ASPETTO</b>	Giallo paglierino
<b>PROFUMO</b>	Floreale, fresco, intenso e con sentori agrumati
<b>SAPORE</b>	Dolce, ben equilibrato, di buona morbidezza e acidità equilibrata
<b>PROFILO SENSORIALE</b>	<b>Aromi riconosciuti:</b> agrumi, acacia. <b>Aspetti gustativi:</b> Corposo e rinfrescante al palato, sentori agrumati.

### CONSIGLI

<b>TEMPERATURA DI CONSUMO</b>	8-10°C
<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b>	Vino particolare per aperitivi, piatti delicati, fine pasto, occasioni conviviali.