

TRANCHERO

Moscato d'Asti

Denominazione
d'Origine
Controllata e Garantita

CASOT



MOSCATO D'ASTI

Denominazione
d'Origine
Controllata e Garantita

CASOT

| | |
|-------------------------------|-----------------------------|
| Info Vitigno | Moscato DOCG |
| Tipo di uva | Moscato bianco 100% |
| Allevamento | Gujot |
| Anno impianto | Media 1950/2010 |
| Superficie (Ha) | 15 |
| Resa per ettaro | 95 q a ettaro |
| Altitudine (m. s.l.m.) | 505 mt s.l.m |
| Esposizione | Sud |
| Terreno | Marna sabbiosa argillosa |
| Vendemmia | Prima metà di settembre |
| Zona di produzione | Vigneti nel comune di Mango |

Vinificazione ed affinamento

Raccolta a mano e pressatura soffice poi stoccaggio in celle frigorifere, fermentazione a temperatura controllata di piccoli lotti di prodotto per garantire freschezza e fragranza durante tutto l'anno

Caratteristiche organolettiche

| | |
|----------------|--|
| Profumo | Aromatico dell'uva di provenienza, pesca bianca, fiori d'acacia, salvia e note di rosmarino, intenso, persistente e molto lungo |
| Colore | Giallo paglierino con riflessi verdolini. |
| Gusto | In bocca pieno e grasso di materia, esaltata dal terreno ricco di sostanze organiche. Molto lungo e persistente, equilibrato e setoso. I profumi percepiti al naso tornano decisamente accentuati dopo la deglutizione del vino. |

| | |
|---------------------------------------|------|
| Temperatura di servizio: | 6/8° |
| Gradazione % Vol | 5,5 |
| Acidità tot. Gr./lt. | 5.80 |
| Zuccheri residui gr./Lt | 120 |
| Estratto secco netto gr./Lt.26 | |

Abbinamenti

Pasticceria secca e con creme, torta di nocciole e torte in genere. Provatelo come aperitivo con un buon salame e anche con formaggi freschi come la robiola di Roccaverano (potreste stupirvi piacevolmente).

