



## CANTINE DEL CASTELLO di SANTA VITTORIA

### Moscato d'Asti

**Varietà:** Moscato bianco di Canelli

**Classificazione:** Moscato d'Asti D.O.C.G.

**Provenienza:** comune Santa Vittoria d'Alba

**Gradazione alcolica:** 5,0 % vol

**Resa ettaro in uva:** 90 ql/ha

**Sistema di allevamento:** controspalliera con potatura guyot

**Epoca vendemmia:** 1<sup>a</sup> decade di settembre

**Tipo vendemmia:** rigorosamente manuale in ceste  
da 25 kg circa

**Capacità di invecchiamento:** 2 anni

**Conservazione consigliata:** bottiglia in piedi in cantina  
fresca e buia

#### Caratteristiche organolettiche

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli;  
perlage fine indice di fermentazione e presa di spuma lenta

**Profumo:** fragrante elegante, troviamo i profumi floreali  
che ricordano il glicine e il tiglio mentre tra i profumi fruttati  
riconosciamo la pesca, l'albicocca e anche la salvia

**Sapore:** intenso, elegante, persistente; sensazioni  
dolci ben equilibrate dall'acidità piacevole  
e dagli aromi fruttati

**Temperatura servizio consigliata:** 8° - 9° C

**Abbinamento gastronomico:** frutta fresca, dessert,  
fine pasto

**Sensazioni finali:** dolcezza floreale

**Winemaker:** Nicola Fogliati

