



dei Giari

MOSCATO D'ASTI

D.O.C.G.

0,75 cl

Vitigno: Moscato bianco di Canelli 100%

Gradazione: 5,5% vol

Area di produzione: Cascina Rocche, Ricaldone, AT

Esposizione: Sud

Altitudine: Compresa tra i 320 e 400 m slm

Territorio: Terreno argilloso e calcareo

Note degustative: Esaltante ricchezza nei profumi e una carica olfattiva con note di salvia e miele con una bocca avvolgente splendidamente sostenuta da un giusto perlage. Conservare le bottiglie in luogo fresco e al riparo dalla luce.

Abbinamenti: Ottimo con tutti i dolci della tradizione italiana, si abbina facilmente anche a cibi speziati e formaggi stagionati. Servire a 6°C.

Vinificazione: In tutti i trattati di enologia piemontese riguardanti l'uva moscato si viene a conoscenza dell'esistenza di due zone importanti per la sua produzione: il moscato di Canelli e il moscato di Strevi. Cascina Rocche si trova al confine tra i comuni storici di Ricaldone e Strevi, dove quest'uva aromatica trova la sua migliore espressione per la produzione del Moscato d'Asti "dei Giari". Dopo una spremitura soffice, il mosto denso è mantenuto in contenitori di acciaio termo condizionati a pressione, con una temperatura di 3°C. La fermentazione alcolica, che dura circa un mese, permette lo sprigionarsi delle bollicine fini e il raggiungimento di 5,5 gradi alcolici. Dopo l'imbottigliamento, per riprendere la pienezza di colori e aromi, le bottiglie sono mantenute per circa un mese in un locale a temperatura controllata.