



GRIMALDI

MOSCATO D'ASTI DOCG



Vitigno	moscato bianco 100%
Zona di produzione	vigneti nel comune di Treiso d'Alba
Superficie	1,10 ettari
Altitudine	200 – 250 s.l.m.
Esposizione	Sud – Sud/Ovest
Terreno	marne biancastre calcaree - argillose
Tipo di coltura	allevamento a filare con potatura tipo guyot classico
Anno d'impianto	1987
Periodo di raccolta	seconda settimana di settembre
Vinificazione	dopo una pressatura soffice delle uve e una decantazione naturale, il solo mosto viene messo in fermentazione in autoclave e quando giunge alla giusta gradazione alcolica svolta viene bloccato mediante filtrazione e refrigerazione; poi viene messo in bottiglia
Produzione	10.200 bottiglie
Colore	giallo dorato più o meno intenso
Profumo	fragrante e intenso dell'uva moscato ma anche di frutta e fiori bianchi
Sapore	dolce, aromatico, di buona intensità e persistenza
Temp. di degustazione	8 – 10 °C
Abbinamenti	dessert