



GRIMALDI

## MOSCATO D'ASTI DOCG



<b>Vitigno</b>	moscato bianco 100%
<b>Zona di produzione</b>	vigneti nel comune di Treiso d'Alba
<b>Superficie</b>	1,10 ettari
<b>Altitudine</b>	200 – 250 s.l.m.
<b>Esposizione</b>	Sud – Sud/Ovest
<b>Terreno</b>	marne biancastre calcaree - argillose
<b>Tipo di coltura</b>	allevamento a filare con potatura tipo guyot classico
<b>Anno d'impianto</b>	1987
<b>Periodo di raccolta</b>	seconda settimana di settembre
<b>Vinificazione</b>	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
<b>Produzione</b>	10.200 bottiglie
<b>Colore</b>	giallo dorato più o meno intenso
<b>Profumo</b>	fragrante e intenso dell'uva moscato ma anche di frutta e fiori bianchi
<b>Sapore</b>	dolce, aromatico, di buona intensità e persistenza
<b>Temp. di degustazione</b>	8 – 10 °C
<b>Abbinamenti</b>	dessert