

SCHEMA TECNICA MOSCATO D'ASTI DOCG



| | |
|------------------------------------|--|
| Vitigno | Moscato 100% |
| Suolo | calcareo misto a marne con strati a tratti argillosi |
| Sistema di alleviamento | Guyot |
| Ceppi/ha | 5000 |
| Resa uva q.li/ha | 90/100 |
| Epoca vendemmia | inizio settembre |
| Trattamenti | Rame e zolfo |
| Pratiche in vigna | Inerbimento |
| Concimi | Letame e sovescio |
| Vinificazione e maturazione | Conservazione mosto in autoclave a temperatura controllata di 0°C; fermentazione mosto in autoclave a temperatura controllata di 16-18°C. |
| Affinamento | in autoclavi di acciaio a temperatura di 0°C fino a imbottigliamento |
| Grado alcolico | 5,5% vol |
| Temperatura di servizio | 8 - 10° C |
| Note di degustazione | Colore giallo paglierino Profumo intenso e persistente con note di frutta fresca in gradevole evidenza. Gusto dolce e delicato con netta piacevole vena acidula. |
| Abbinamenti | In accompagnamento con Dolci freschi e secchi. Ottimo come aperitivo con frutta fresca |

Azienda Agricola
C R I O L I N[®]
Via Rorisso 13
14054 CASTAGNOLE DELLE LANZE (AT)
criolin@yahoo.it www.criolin.it