



MOSCATO D'ASTI DOCG



CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Altitudine: 210 m s.l.m.
Superficie: Ha 3,52
Esposizione: varie
Tipo di terreno: argillo-marnoso
Densità impianti: 4600 viti/Ha
Allevamento: guyot
Età vigneto: oltre 25 anni

NOTE TECNICHE

Varietà: 100% Moscato
Conduzione vendemmia: manuale
Vinificazione: cuvée in acciaio inox per la presa di spuma
Affinamento: cuvée in acciaio inox per 4 mesi
Bottiglia: borgognotta cc 750

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo paglierino, presenta un profumo fresco, intenso, fruttato con piacevoli sensazioni di pesca gialla, albicocca e meringa. Al palato è dolce, morbido e gradevolmente brioso.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale a fine pasto, in particolare abbinato a pasticceria secca, crostate, dessert al cucchiaio e macedonie.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 6° - 8°C, in coppa grande

Il Botolo Azienda Agricola

Strada Colombaro n. 11, Nizza Monferrato (AT) Piemonte
Telefono: 02 21772134 | p.iva 01155270059 |
www.ilbotolo.com | email: info@ilbotolo.com

Seguici su:
 @ilbotolo_winery
 Il Botolo Azienda Agricola