

Palás

Moscato d'Asti DOCG

VITIGNO

moscato bianco

SUOLO

terre bianche, sabbiose, di origine sedimentaria marina da vigneti nel cuore della zona storicamente più vocata a questo vitigno

ESPOSIZIONE VIGNE

est, sud-est

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

VENDEMMIA

raccolta manuale

VINIFICAZIONE E

AFFINAMENTO

pressatura soffice dell'uva intera. Il mosto viene stoccato in vasca a -2 °C per mantenere l'integrità degli aromi; segue una lenta fermentazione in autoclave a temperatura controllata fino al raggiungimento di 5 gradi alcolici. Durante questo processo parte dell'anidride carbonica sviluppata durante la fermentazione rimane "intrappolata" nel vino donandogli la sua naturale lieve effervescenza. Prima dell'imbottigliamento il vino è quindi sottoposto ad una micro-filtrazione per donargli trasparenza, purezza ed evitare ogni ulteriore fermentazione dei lieviti

COLORE

giallo paglierino brillante

PROFUMO

fiori bianchi, salvia, frutti tropicali

GUSTO

equilibrato, persistente fragrante, con una bollicina fine ed un finale fresco moderatamente dolce e sapido

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 °C

ABBINAMENTI

in ogni occasione, ma perfetto con dessert alla frutta e sorbetti

FORMATI

0,750 L - 1,5 L

CHIUSURA

sughero o Stelvin

