

# Moscato d'Asti DOCG

## Palás

<b>VITIGNO</b>	moscato bianco
<b>SUOLO</b>	terre bianche, sabbiose, di origine sedimentaria marina da vigneti nel cuore della zona storicamente più vocata a questo vitigno
<b>ESPOSIZIONE VIGNE</b>	est, sud est
<b>FORMA DI ALLEVAMENTO</b>	Guyot
<b>VENDEMMIA</b>	raccolta manuale
<b>VINIFICAZIONE</b>	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.
<b>E AFFINAMENTO</b>	Prima dell'imbottigliamento il vino è quindi sottoposto ad una micro-filtrazione per donargli trasparenza, purezza ed evitare ogni ulteriore fermentazione dei lieviti.
<b>COLORE</b>	giallo paglierino brillante
<b>PROFUMO</b>	fiori bianchi, salvia, frutti tropicali
<b>GUSTO</b>	equilibrato, persistente fragrante, con una bollicina fine ed un finale fresco moderatamente dolce e sapido
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	10°C
<b>ABBINAMENTI</b>	in ogni occasione, ma perfetto con dessert alla frutta e sorbetti
<b>FORMATI</b>	0,750 L.- 1,5 L.
<b>CHIUSURA</b>	sughero o Stelvin

