



Mainerdo®

# MOSCATO D'ASTI DOCG



**Uva da cui è prodotto:** 100% Moscato bianco

**Zona di origine:** Comune di Neviglie – Vigneti di proprietà

**Superficie totale del vigneto:** Ha 2,80

**Esposizione solare:** Sud/Sud-Ovest

**Suolo:** Terreno Tortoniano ricco di marne compatte e limo.

**Ceppi per ettaro:** da da 3800 a 5000.

**Sistema di allevamento:** Guyot con 9-10 gemme.

**Vendemmia:** A mano in cassette da 25 kg. circa.

**Produzione media:** 80 hl. per ettaro

**Vinificazione:** macerazione a freddo a 3-4°C per 24 ore – Fermentazione a 8-10°C per 1 mese circa.

**Affinamento:** in acciaio per 3 mesi circa.

**Colore:** giallo dorato con riflessi verdolini brillanti.

**Profumo:** fiori di gaggia, salvia, pesca, arancio, limone.

**Gusto:** delicatamente dolce, di buona struttura, fine, elegante, di grande equilibrio.

**Abbinamenti gastronomici:** formaggi di media stagionatura, frutta, pasticceria, dessert di ogni tipo.

**Temperatura servizio:** 8-10°C

**Gradazione alcolica:** 5,5 % vol

**Bottiglie prodotte per anno:** 7500-8000 circa

**Formati disponibili:** 75 cl.



**Azienda Vitivinicola Mainerdo**

Via Moretta, 20 – Neive (CN) – Piemonte – Italia – Tel. +39.0173.67056 – Fax +39.0173.67056  
mainerdo@mainerdo.com - www.mainerdo.com