



Mainerdo®

MOSCATO D'ASTI DOCG



Uva da cui è prodotto: Moscato bianco

Zona di origine: Comune di Naviglie – 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