

AZIENDA ○○○ AGRICOLA
FABIO PERRONE
VALDIVILLA



VITIGNO

Moscato Bianco Canelli

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono dai nostri vigneti di proprietà situati nei comuni di Santo Stefano Belbo e Castiglione Tinella

VIGNA

Cascina Galletto

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE

Sud, Sud-Est - 400 m slm

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot con archetto alla piemontese con capofrutto rinnovato annualmente

PERIODO DI VENDEMMIA

Fine agosto e prima settimana di settembre con selezione manuale delle uve

VINIFICAZIONE

Dopo la pigiatura, le uve vengono pressate. Il mosto viene fatto decantare e successivamente stoccato in autoclavi refrigerate a temperatura controllata grazie alle quali durante la fermentazione viene trattenuto il gas prodotto generando così il caratteristico perlage. La fermentazione avviene grazie all'aggiunta di lieviti selezionati per esaltare al meglio le caratteristiche organolettiche del prodotto.

AFFINAMENTO

Breve periodo di bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: giallo dorato;

PROFUMO: ampio e intrigante che richiama la frutta fresca;

GUSTO: persistente con una discreta acidità molto equilibrata con il residuo zuccherino;

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, accompagna ogni dessert in particolare pasticceria secca