



#### 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.

#### ESPOSIZIONE E ALTITUDINE

Sud, Sud-Est . 400 mt s.l.m.

#### 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 ed 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.