



  
**VIGLIONE**  
AZIENDA VINICOLA

## MOSCATO D'ASTI Docg

**CLASSIFICAZIONE** Vino a Denominazione di Origine Controllata

**VITIGNO** Moscato 100%

**ZONA DI ORIGINE DELLE UVE** Le colline della zona di origine del vino a Docg Moscato d'Asti

**EPOCA DI VENDEMMIA** Di solito, le uve Moscato per questo vino si raccolgono nella prima parte del mese di settembre

**PRODUZIONE MASSIMA A ETTARO** 10.000 chilogrammi di uva

**RESA DELL'UVA IN VINO** 75%

**MATURAZIONE MINIMA** Il disciplinare del Moscato d'Asti non fissa alcun periodo di maturazione obbligatoria. Il Moscato d'Asti, infatti, si consuma nell'anno successivo alla vendemmia.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA** Durante l'imbottigliamento, il vino affina per un paio di mesi in bottiglia coricata nelle cantine aziendali.

### CARATTERI ORGANOLETTICI

- Colore: giallo dorato con delicati riflessi paglierini.
- Profumo: è ampio e complesso di sentori fruttati e aromatici che ricordano l'uva di origine, con note anche di miele, fiori di tiglio e pesca gialla.
- Sapore: al sapore il vino è dolce e fragrante, con un retrogusto che richiama i sentori floreali e fruttati caratteristici dell'uva.
- A tavola: predilige i piatti di fine pasto, soprattutto i dolci al cucchiaio e le torte di crema e di frutta. Si può anche servire come aperitivo con piccoli stuzzichi salati.

**CONSERVAZIONE** questo è un vino di pronta beva, da consuma durante i primi due anni dopo la vendemmia. Ma è importante conservarlo bene, ovvero in condizioni ottimali di ambiente (temperature costanti, lontano da sobbalzi, luce e rumori).

**FORMATI DISPONIBILI** La bottiglia da 0,75 litri

