



MOSCATO D'ASTI D.O.C.G. - SANTO STEFANO

Santo Stefano, come il paesino in cui Beppe e Rosalba hanno messo su famiglia e azienda, una piccola gemma langarola costruita sul torrente Belbo e che vanta i natali di Cesare Pavese, grande scrittore italiano del Novecento. Il Moscato d'Asti "Santo Stefano" riflette la grandezza del nome che porta: di colore giallo paglierino con un perlage fine e brillante, racchiude il profumo aromatico dell'uva moscato con sentori primari di miele e fiori che si sposano con la percezione olfattiva di crosta di pane e lievito. Al gusto, la sensazione è dolce e piena, compensata da una contenuta acidità che consente al vino di non risultare eccessivamente stucchevole. Particolarmente indicato in cucina in abbinamento a dessert della tradizione piemontese: Zabaione, bunet al cioccolato e pasticceria secca

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E TECNICHE

ZONA D'ORIGINE: Piemonte - Langhe, Comune di Santo Stefano Belbo

VINIFICAZIONE: Pigiatura soffice del mosto, criomacerazione per 24-36 ore, fermentazione in autoclave a temperatura controllata per 7 giorni, con conseguente presa di spuma. Blocco della fermentazione con il freddo, microfiltrazione e imbottigliamento sterile e isobarico per il mantenimento della CO2 naturale.

COLORE: Giallo paglierino

PROFUMO: Aromatico con sentori primari di uva Moscato, miele, rosa, fiori di tiglio e di acacia.

GUSTO: Dolce, aromatico con buona struttura

ABBINAMENTI: Dolci in generale, soprattutto di pasta secca. Buono come aperitivo e ottimo come bevanda.

Alcool: 5%

Zucchero: 140 gr/l



Coppa



100% Moscato
Bianco



10-12°C



Conservare
bottiglia in
verticale