



MOSCATO D'ASTI D.O.C.G. - MURAY



Il Moscato d'Asti Muray è l'espressione del paesaggio da cui proviene: fresco come l'aria delle Langhe e dolce come i suoi pendii collinari. Muray, dal Piemontese "Gelsi" (Mu) "Rari" (Ray). In tempi in cui la coltivazione del gelso per l'allevamento dei bachi da seta era molto diffusa, nei nostri terreni si era preferito impiantare il Moscato per un motivo molto semplice: cresceva buono! Di colore giallo paglierino, con il suo tipico profumo aromatico di sentori primari di uva Moscato, floreale che ricorda i fiori di tiglio, di rosa e di acacia e il suo particolare gusto dolce, che grazie alla sua naturale acidità lo rende piacevole, fresco e non stucchevole. Le occasioni per il suo consumo sono molteplici: dai classici abbinamenti con pasticceria secca, torte e dolci in generali, alle più moderne associazioni di gusto che lo vedono servito con formaggi, salumi e piatti speziati delle più svariate cucine etniche.

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



100% Moscato
Bianco



6-8°C



Conservare
bottiglia in
verticale