



CAPITOLO UNO MOSCATO D'ASTI DOCG CANELLI

"Capitolo Uno" perché è proprio da qui che nasce la nostra storia e se hai mai avuto la fortuna di trascorrere l'infanzia tra le vigne in Langa, sai di cosa stiamo per parlare. Ricordi di quel suono secco dell'acino d'uva che si rompe fra i denti, rubato dal grappolo pronto per la vendemmia. Dell'odore di zucchero che riempie il naso e della densità del succo che abbraccia la lingua. Che sia un ricordo o una nuova emozione con il nostro Canelli abbiamo provato a regalarvi la stessa sensazione di mordere un succoso grappolo maturo di moscato. Non finiremo mai di meravigliarci di quanta vita può contenere un bicchiere di vino.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E TECNICHE

ZONA D'ORIGINE: Piemonte – Canelli

VITIGNO: 100% Moscato

VINIFICAZIONE: dalle uve si ottiene per soffice spremitura un mosto che una volta reso limpido viene mantenuto dolce a bassa temperatura sino al momento della fermentazione in autoclave, secondo il metodo *Charmat*. Blocco della fermentazione con il freddo, microfiltrazione e imbottigliamento sterile e isobarico per il mantenimento della CO2 naturale.

COLORE: : giallo oro intenso che ricorda le uve mature.

PROFUMO: aromatico, tipico dell'uva Moscato, intenso, complesso e fine, con sentori di fiori bianchi, di rosa selvatica, di pesca bianca e frutta gialla, talvolta di salvia e muschio.

GUSTO: effervescente e consistente, con buon equilibrio tra parte zuccherina e acidità, che regala un ingresso dolce e un finale intenso e persistente.

ABBINAMENTI: perfetto con i dolci secchi, le crostate e i classici dessert ma anche con formaggi freschi. Si può sorvegliare anche semplicemente a fine pasto come vino da meditazione. **Alcool:** 5% Vol. **Zucchero:** 180 g/l



Coppa



100% Moscato



10-12°C



Conservare
bottiglia in
verticale