

Fior d'Acacia

Moscato D'Asti DOCG

Vitigno	Moscato Bianco 100%
Comune	Colline di Canelli
Estensione vigneto	4 Ha
Suolo	Di origine sedimentaria marina, terre bianche prevalentemente sabbiose
Esposizione Vigneto	Sud-est
Altitudine	280 m.s.l.m.
Vendemmia	Manuale, prima decade di settembre
Vinificazione	A pressatura soffice dell'uva intera, il mosto viene stoccato in vasche d'acciaio a -2°C, in seguito avviene una lenta fermentazione in autoclavi a temperatura controllata fino al raggiungimento di 5 gradi alcolici. Durante questo processo, l'anidride carbonica, sviluppata durante la fermentazione alcolica, rimane "imprigionata" nel vino dandogli la sua naturale lieve effervescenza.
Colore	Giallo paglierino brillante.
Profumo	Floreale, note di pesca ed albicocca
Gusto	Fragrante, cremoso, con una piacevole bollicina fine.
Temperatura di servizio	10 °C
Formati	0.75 Lt
Chiusura	Tappo di sughero

