

# Fior d'Acacia

## Moscato D'Asti DOCG

<b>Vitigno</b>	Moscato Bianco 100%
<b>Comune</b>	Colline di Canelli
<b>Esposizione</b>	Sud - est
<b>Altitudine</b>	280 m.s.l.m.
<b>Terreno</b>	Terre bianche, sabbiose
<b>Tipo coltivazione</b>	Lotta integrata
<b>Allevamento/potatura</b>	Controspalliera, potatura a gouyot
<b>Gradazione</b>	5% vol.
<b>Vendemmia</b>	Ultima decade di agosto
<b>Vinificazione</b>	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.
<b>Colore</b>	Giallo paglierino brillante.
<b>Bouquet</b>	Floreale, note di pesca ed albicocca
<b>Gusto</b>	Fragrante, cremoso, con una piacevole bollicina fine.
<b>Temperatura di servizio</b>	10 °C
<b>Abbinamenti</b>	Accompagna bene il dolce, ma è ottimo anche come aperitivo, soprattutto con formaggi a pasta
<b>Longevità</b>	Da 3 fino a 4 anni

