

MOSCATO D'ASTI

MOSCATO D'ASTI

Vitigno:

Moscato Bianco

Vinificazione:

pressatura diretta e molto soffice dei grappoli più sani e maturi, da cui si ottiene un mosto molto ricco in precursori di aromi. Poco prima dell'imbottigliamento viene introdotto in autoclave dove subisce la fermentazione parziale degli zuccheri, che lo rende gradevolmente frizzante.

Caratteristiche organolettiche:

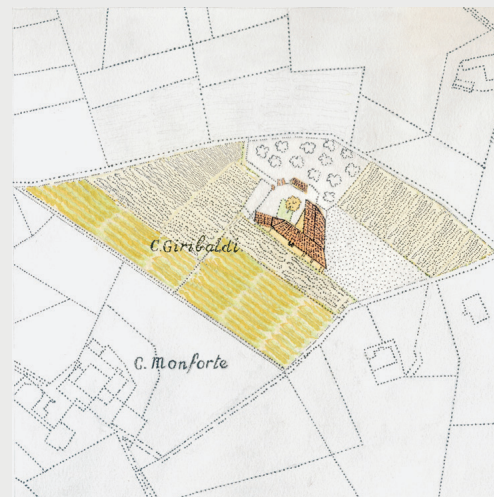
colore giallo con riflessi dorati, profumo tipico, con spiccato aroma muschiato che ricorda l'uva matura, sapore equilibrato, dolce ma non stucchevole, con la giusta vena di freschezza data dall'effervescenza

Si accompagna a:

pasticcERIA secca e fresca, torte e dolci della tradizione italiana, dal panettone allo zabaione, frutta fresca, gelati, formaggi freschi.



Ottenuto da vigneti di recente impianto in Calamandrana. Il terreno di composizione prevalentemente marnoso/calcareo dalla caratteristica "terra bianca", è particolarmente favorevole al vitigno.



Vitigno: Moscato Bianco

Provenienza uve: comune di Calamandrana, frazione San Vito

Vigneti: vigneto "Giribaldi"

Superficie 0,8 ettari
ceppi/ha 5600;

Anno d'impianto: 2005

Esposizione: est

Resa: circa 90q/ha-60hl/ha

Suoli: limoso-marnosi:
sabbia 40%, limo 42%, argilla 18%

la  Giribaldina

Azienda Agricola La Giribaldina
Frazione San Vito, 39 - 14042 Calamandrana, Asti, Italia
phone +39 0141718043
info@giribaldina.com - www.giribaldina.com