



TORLASCO

MOSCATO D'ASTI DOCG

VITIGNO: Moscato bianco

TERRITORIO: 52 comuni delle provincie di asti Alessandria e Cuneo

TERRENO: eterogeneo in prevalenza calcareo-marnoso

EPOCA DELLA VENDEMMIA: prima decade di settembre

RACCOLTA: manuale

VINIFICAZIONE: pressatura soffice dell'uva e successiva ed immediata refrigerazione del mosto

FERMENTAZIONE: fermentazione in autoclave a bassa temperatura fino ad ottenere una sovrappressione voluta e 5,5%vol di alcool effettivo. Arresto della fermentazione mediante refrigerazione e successive filtrazioni.

DURATA DEL PROCESSO DI SPUMANTIZZAZIONE: 1 mese

DATI TECNICI

ALCOOL: 5,5% vol

ACIDITÀ: 6 g/l in ac tartarico

ZUCCHERI: 115 g/l

SOVRAPRESSIONE: 1,8 bar

PROFILO SENSORIALE

Colore giallo paglierino con riflessi dorati

PROFUMO: intensamente aromatico, fresco con note di salvia e pesca

SAPORE: dolce, pieno e vellutato, il retrogusto è intenso, si percepisce nettamente l'aromaticità dell'uva di origine

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C