

Notte
di bollicine



ASTI DOCG CUVÉE DOLCE

VITIGNO: Moscato bianco Canelli.

TERRITORIO: 52 comuni delle province di Asti, Alessandria e Cuneo.

ESPOSIZIONE: prevalentemente sud, sud-est, sud-ovest.

TERRENO: calcareo-marnoso.

EPOCA DELLA VENDEMMIA: inizio di settembre.

RACCOLTA: manuale con individuazione dei grappoli più maturi.

VINIFICAZIONE: pressatura soffice dell'uva e successiva ed immediata refrigerazione del mosto al fine di preservare al meglio gli aromi caratteristici dell'uva.

FERMENTAZIONE: aggiunta dello sciroppo zuccherino e fermentazione in autoclave a bassa temperatura con l'utilizzo di un ceppo di lievito da noi selezionato appositamente per questo spumante per ottenere la massima freschezza del prodotto. Raggiunti una sovrappressione di 5,5 bar e 7%vol di alcool effettivo, avviene l'arresto della fermentazione esclusivamente mediante refrigerazione e successive filtrazioni.

DATI TECNICI

ALCOOL: 7% vol

ACIDITÀ: 6 g/l in ac tartarico

ZUCCHERI: 90 g/l

SOVRAPRESSIONE: 5 bar

PROFILO SENSORIALE

SPUMA: abbondante e persistente.

PERLAGE: intenso, fine e persistente.

COLORE: giallo paglierino scarico con riflessi brillanti.

PROFUMO: aromatico, fresco con eleganti note fruttate.

SAPORE: fine, fragrante; alcolicità, dolcezza ed acidità sono in perfetto equilibrio, il retrogusto è lungo e richiama l'aromaticità dell'uva di origine.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C