

TOSTI[®]

1820

Canelli

ASTI DOCG

DOLCE



VITIGNO: Moscato bianco di Canelli.

TERRITORIO: i migliori vigneti delle zone limitrofe alla nostra cantina, in Canelli, coltivati con passione dai nostri conferitori di uve che ogni anno a settembre ci consegnano il loro prezioso raccolto.

TERRENO: eterogeneo in prevalenza calcareo.

EPOCA DELLA VENDEMMIA: inizio di settembre.

RACCOLTA: manuale.

VINIFICAZIONE: le uve appena raccolte in vendemmia nel giusto momento di maturazione vengono portate in cantina dove si procede con una attenta pressatura soffice.

PRESA DI SPUMA: lenta rifermentazione in tini di acciaio chiusi alla temperatura di circa 16°C. La sosta sui lieviti con frequenti batonnage durante il periodo di affinamento donano carattere, eleganza ed equilibrio allo spumante.

DATI TECNICI

ALCOOL: 7% vol

ACIDITÀ: 6 g/l in ac tartarico

ZUCCHERI: 90 g/l

SOVRAPRESSIONE: 5 bar

PROFILO SENSORIALE

SPUMA: vivace.

PERLAGE: fine, costante 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: 4-6°C

CAPACITÀ DISPONIBILI: cl 20, cl 75, cl 150 magnum