

TOSTI

1820

Canelli

ORO

ASTI DOCG

Il lungo processo di fermentazione e affinamento a bassa temperatura secondo il metodo Martinotti di circa 4 mesi dona una grande vivacità e freschezza al vino naturalmente dolce.
L'equilibrio aromatico è straordinario, con note floreali tipiche del Moscato Bianco.
Il tempo trascorso in vasca e il batonnage conferiscono struttura e complessità offrendo un'esperienza sensoriale che celebra l'autenticità e la bellezza del nostro territorio.



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

FERMENTAZIONE: in autoclave a bassa temperatura e affinamento lungo di 4 mesi sui lieviti in grandi vasche pressurizzate a temperatura controllata.

DATI TECNICI

ALCOL: 7,0% vol

ACIDITÀ: 6 g/l in ac tartarico

ZUCCHERI: 90 g/l

SOVRAPRESSIONE: 5 bar

PROFILO SENSORIALE

SPUMA: abbondante e cremosa.

PERLAGE: fine, costante e persistente.

COLORE: giallo dorato scarico con riflessi brillanti.

PROFUMO: aromatico, fresco con eleganti note floreali.

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4-6°C