



Comete

MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.

VITIGNO: MOSCATO BIANCO DI CANELLI

UBICAZIONE VIGNETO: CASTIGLIONE TINELLA

ESPOSIZIONE: EAST, OVEST

FORMA D'ALLEVAMENTO: GUYOT

EPOCA DI VENDEMMIA: PRIMA / SECONDA DECADE SETTEMBRE

RACCOLTA: MANUALE IN PICCOLE CASSETTE DA 15 KG

Vinificazione: pigiatura soffice, breve macerazione sulle bucce, fermentazione e presa di spuma a temperatura controllata. Si serve fresco.

Descrizione: colore giallo paglierino, profumo ricco con note di fiori d'acacia, margherite, salvia. In bocca equilibrato, fresco e molto piacevole.

Servire Fresco.