MOSCATO D'ASTI DOCG
VIGNA MONCUCCO

VITIGNO
Moscato Bianco di Canelli.

ORIGINE
I vigneti si trovano sulla collina di Moncucco nel comune di Santo Stefano Belbo, dai 250 ai 350 mt. con esposizione ad sud ovest in forte pendenza, sono i Sorì del Moscato: vigneti storici ed eroici.

TERRENO
Marne ed alte percentuali di sabbia fine.

VINIFICAZIONE
La **tradizione** del nostro territorio e' in questa bottiglia. Vigneti con più di quarant'anni di età, impiantati su terreni sciolti e scoscesi. Le uve sono raccolte a mano in cassette quando raggiungono la piena maturazione fenologica. Le uve fresche vengono quindi subito pressate intere, il mosto senza frigoconservazione viene filtrato con i **sacchi olandesi** ed inizia subito la fermentazione a bassa temperatura per circa 10 giorni. A seconda delle annate quando il mosto raggiunge il 5,5% o 6 % di alcol svolto si arresta la fermentazione con il freddo e si lascia sulle fecce fini con agitazioni giornaliere per alcuni mesi. Dopo di ché si illimpidisce e si imbottiglia.

AFFINAMENTO
Alcuni mesi in vasche d'acciaio inox ed almeno 6 mesi dopo la messa in bottiglia.

DEGUSTAZIONE
Giallo paglierino con riflessi verdolini. Grande freschezza ed aromaticità al naso con note di salvia, mela verde e frutta candita. Piacevole equilibrio in bocca tra la componente dolce e quella acida, che danno lunghezza e tensione.

ABBINAMENTI
Vino bianco dolce con alcolicità moderata di 6% circa è da consumarsi fresco, in abbinamento a pasticceria secca o fresca. Curioso l'abbinamento con piatti salati come aperitivo o con gli antipasti a base di salse verdi ed acciughe, come la lingua al verde.

WWW.TERESASORIA.COM

Azienda Agricola Teresa Soria
Via Marini, 20 - 12053 - Castiglione Tinella (CN) - Tel.: +39 0141 855202 - Cell.: +39 333 6385035 - +39 329 3520891
Email: info@teresasoria.com - Pec: tsoria@confagricoltura.legalmail.it - Web: www.teresasoria.com
P.IVA: 02145120040 - C.F. SROTRS57B63A124Z