



CASTELLO DEL
POGGIO

Asti è una terra riconosciuta nei secoli come emblema della viticoltura e dell'enologia italiana. Proprio in questo straordinario territorio è ubicata la tenuta Castello del Poggio, un tempo teatro privilegiato per i leggendari cavalieri Templari. La tenuta dalle nobili radici, che deve il suo nome alla fortificazione medievale una volta appartenuta ai Conti Buneis, oggi rappresenta la più estesa realtà vitivinicola a corpo unico del Piemonte, dedita alla coltivazione di vitigni autoctoni ambasciatori piemontesi nel mondo, uno tra tutti la Barbera.

Asti



CLASSIFICAZIONE
DOCG



ZONA DI PRODUZIONE
Portacomaro d'Asti



UVE
Moscato Bianco in purezza



TEMPERATURA DI SERVIZIO
Servire piuttosto freddo, a temperature intorno ai 6°C.



GRADAZIONE ALCOLICA
7% vol.



FORMATI DISPONIBILI
750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve Moscato, raccolte a giusto grado di maturazione, subiscono una pigiatura soffice ed il mosto ottenuto fermenta a temperatura controllata. Tale fermentazione viene bloccata, mediante refrigerazione, quando il vino ha raggiunto i 7,5 gradi alcolici al fine di mantenere una giusta quantità di zuccheri residui. Lieviti selezionati e di produzione propria innescano poi la fase di spumantizzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino carico con spuma briosa, persistente e un finissimo perlage.

PROFUMO: intenso, fresco, piacevole e dalla spiccata aromaticità, caratteristica tipica delle uve Moscato.

SAPORE: equilibrato tra dolcezza ed aromaticità, ricco di sfumature fruttate, e di piacevolissima persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Con la sua dolcezza, mai stucchevole, si abbina idealmente con crostate di frutta, macedonie e la piccola pasticceria. Ottimo altresì con gelati e altre specialità fredde.

