



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, dedicata alla coltivazione di vitigni autoctoni ambasciatori piemontesi nel mondo, uno tra tutti la Barbera.



Moscato d'Asti



CLASSIFICAZIONE
DOCG



ZONA DI PRODUZIONE
Costigliole d'Asti



UVE
Moscato bianco in purezza



TEMPERATURA DI SERVIZIO
6° C



GRADAZIONE ALCOLICA
5% vol.



FORMATI DISPONIBILI
750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Raggiunti i 5°C, la fermentazione si arresta per effetto di un abbassamento della temperatura, che impedisce ai lieviti di completare la trasformazione dello zucchero in alcol. In questo modo si preservano la naturale dolcezza dell'uva e il suo patrimonio aromatico.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: giallo paglierino con riflessi dorati accompagnati da una leggera spuma.

PROFUMO: intenso, molto piacevole, ben caratterizzato da delicati sentori di sottobosco, muschio e pesca.

SAPORE: garbatamente dolce, armonico e di finissimo aroma.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccelle a fine pasto con i dolci, con la frutta, specie in macedonia. Ottimo anche con gelati e da solo come vino da conversazione.