

Moscato d'Asti Docg

È il vino della serenità, dell'amichevole conversare prolungando il piacere del convivio o delizioso compagno di un assoluto pomeriggio estivo. Ha colore giallo paglierino e dolce, con un aromatico sentore varietale. Non viene prodotto da uve di proprietà. Le bottiglie per anno sono circa 15.000.

I vitigni

Varietà: Moscato
Portainnesto: Kober 5 BB / SO4
Densità: 4800 viti/Ha
Sistema di allevamento: Guyot

I vigneti

Zona: Comune di Castiglion Tinella Cuneo, 280 m (Cuneo)
Terreno: marnoso-calcareo
Esposizione: Sud-Ovest

La vinificazione

Pressatura soffice dell'uva intera con pressa a membrana, chiarifica immediata e refrigerazione intorno allo zero, quindi filtratura e successivo mantenimento in cella frigorifera (0°C). Preparazione scaglionata con lenta fermentazione in autoclave, leggera presa di spuma, imbottigliamento sterile e rilascio dopo circa due mesi dalla vendemmia.



Poderi Luigi Einaudi Az. Agricola Srl

Borgata Gombe 31 – Cascina Tecc
12063 Dogliani (Cn) Italia
Tel. +39 0173 70191
www.poderieinaudi.com