

Moscato d'Asti Docg

È il vino della serenità, dell'amichevole conversare prolungando il piacere del convivio o delizioso compagno di un assolato 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 Castiglione Tinella Cuneo, 280 m.

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