

IL GIAJ

MOSCATO D'ASTI DOCG

Perla Piemontese. In quale altra parte del mondo enoico esiste un vino dolce così fragrante e versatile, così semplice e così nobile? Versato nella sua tipica coppa, conquista con il suo colore giallo paglierino limpido, brillante e con una spuma cremosa e fugace. Il bouquet è aromatico ed intenso, ricorda la polpa bianca della pesca, il rametto di salvia, la camomilla ed i profumi di fiori in primavera. All'assaggio regala sensazioni delicatamente dolci, mai stucchevoli, ben bilanciate da venature fresche e sapide che perdurano con buona persistenza. Accompagnerà dignitosamente i dolci della vostra tavola, ideale con torte e dolci al cucchiaio.

Uvaggio: Moscato 100%

Zona di Produzione: Castiglione Tinella, Provincia di Cuneo

Tipologia di Terreno: Mix argilloso, calcareo, sabbioso

Sistema di Allevamento: Guyot

Resa: 50 q/ha

Età dei Vigneti: Età media 10 anni

Fermentazione Alcolica: In autoclave con presa di spuma secondo il metodo Charmat

Affinamento: In bottiglia per un paio di mesi

Alcool: 5.5%

Zuccheri: 120 g/l

Acidità Totale: 5.7 g/l

Colore: Giallo paglierino di media intensità con delicati riflessi verdognoli.

Profumo: Intenso, persistente, fragrante. Sentori floreali di pesco e di miele accompagnano il caratteristico aroma.

Sapore: Gusto dolce, fresco per l'acidità, vivo in bocca, mai stucchevole.

Abbinamenti: E' un vino dalle mille occasioni, adatto anche come bevanda rinfrescante per via del basso grado alcolico, che si distingue nell'accompagnamento ai dolci di ogni tipo, dalla piccola pasticceria, alle torte di nocciola tipiche del territorio.

Temperatura di servizio: 6-7°C

