



TORLASCO

MOSCATO D'ASTI DOCG

VITIGNO: Moscato.

TERRITORIO: 52 comuni delle province di Asti, Alessandria e Cuneo.

TERRENO: eterogeneo in prevalenza calcareo-marnoso.

EPOCA DELLA VENDEMMIA: prima decade di settembre.

RACCOLTA: manuale.

VINIFICAZIONE: pressatura soffice dell'uva e successiva ed immediata refrigerazione del mosto.

FERMENTAZIONE: fermentazione in autoclave a bassa temperatura fino ad ottenere una sovrappressione voluta e 5,5%vol di alcool effettivo.

Arresto della fermentazione mediante refrigerazione e successive filtrazioni.

DURATA DEL PROCESSO DI LAVORAZIONE: 1 mese.

DATI TECNICI

ALCOOL: 5,5% vol

ACIDITÀ: 6 g/l in ac tartarico

ZUCCHERI: 115g/l

SOVRAPPRESSIONE: 1,8 bar

PROFILO SENSORIALE

COLORE: giallo paglierino con riflessi dorati.

PROFUMO: intensamente aromatico, fresco con note di salvia e pesca.

SAPORE: dolce, pieno e vellutato, il retrogusto è intenso, si percepisce nettamente l'aromaticità dell'uva di origine.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 3-5°C