

## ASTI DOCG BRUT BRIC PRIMA BELLA



varietà: Moscato bianco 100%  
vigneti: Castiglione Tinella (CN)  
suolo: argilloso-calcareo  
vendemmia: prima settimana di settembre  
produzione annua totale: 50.000 bottiglie  
alcol: 12% vol  
zuccheri residui: 9 g/l  
acidità: 6,5 g/l  
colore: giallo paglierino  
spuma: fine, persistente  
profumo: fragrante, floreale con sentori di tiglio e acacia  
sapore: secco, aromatico ed equilibrato  
vinificazione: fermentazione in vasche d'acciaio per 10 giorni a temperatura controllata di 20°C, affinamento sui lieviti per sei mesi.