



Moscato d'Asti DOCG

Le uve per questo vino aromatico, di un giallo paglierino delicato e dal profumo complesso, elegante e muschiato, maturano in vigneti ben esposti al sole, da sud a sud-ovest e portano nel bicchiere dolcezza, sapidità e lunghissima persistenza aromatica che ricorda i sapori e i profumi dell'uva matura. Si accompagna idealmente al dessert e in particolare alle creme, alle crostate di frutta, alla piccola pasticceria.



DESCRIZIONE TECNICA

Esposizione vigneti: da est a sud a sud-ovest.

Composizione terreno: argillo-tufaceo ricco di calcare, che esalta la finezza e aromaticità dei vini, molto importante per questo vitigno.

Densità Ceppi: 4800 ceppi per ettaro.

Tipo di allevamento: pianta bassa con guyot semplice, tendente a portare verso l'alto la parte fogliare, onde scoprire i grappoli all'azione solare e favorire la fotosintesi sulle foglie. Vengono lasciate al massimo 8/9 gemme a frutto.

Vendemmia: 1a o 2a decade di settembre, raccolta manuale.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Denominazione: Moscato d'Asti DOCG

Vitigno: Moscato

Colore: giallo paglierino più o meno carico.

Perlage: fine e persistente.

Profumo: aroma ricco, intenso e fragrante dell'uva moscato che ricorda il glicine, la pesca, l'albicocca con sentori di salvia, limone e fiori d'arancio.

Gusto: sapore dolce, delicato, fresco con moderato tenore alcolico.

Abbinamenti gastronomici: da servire fresco, col dessert, con pasticceria varia, come dissetante in qualsiasi momento della giornata. La bassa gradazione può riunire in un brindisi festoso l'intera tavolata.

SCHEDA ANALITICA

Gradazione alcolica: 5 % vol

Zucchero: 130 g/l

Acidità totale: 6.0 g/l

BERA AZIENDA AGRICOLA

Via Castellero Cascina Palazzo, 12 - 12050 Neviglie (CN)

t. 0173 630 194 - 0173 630 500

info@bera.it - bera.it