

Moscato d'Asti Docg

Asti DOCG 2019

Il BOTOLO Azienda Agricola



Il vino Moscato d'Asti DOCG della Cantina il Botolo - Azienda Agricola è un vino dolce, brioso e divertente. Ha una spiccata acidità, ma è un vino delicato e allo stesso tempo complesso.

È un vino antico ed estremamente versatile. Il suo nome deriva dal latino 'muscum' (muschio), per il suo aroma caratteristico. Il Moscato d'Asti DOCG de Il Botolo si ottiene vinificando uve al 100% di Moscato bianco ed è lievemente frizzante in modo naturale e ha una bassa gradazione alcolica. Di recente però, il vino Moscato d'Asti DOCG de Il Botolo è particolarmente apprezzato in Asia, dove gli chef hanno rivoluzionato il suo tradizionale utilizzo, proponendolo come ideale accompagnamento alle pietanze speziate. In questo caso si gradisce non solo il prodotto della vendemmia corrente, ma anche quello di un'annata o due precedenti. È un abbinamento da provare assolutamente, che sorprenderà positivamente i palati più esigenti.

CARATTERISTICHE

Tipo	Frizzante
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Asti
Denominazione	DOCG
Annata	2019
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Piemonte
Certificazione	Convenzionale
Vitigno	Moscato 100%
Zuccheri	18.63 g/l g/l
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino
Gusto	Dolce, morbido e gradevolmente brioso
Profumo	Fresco, intenso, fruttato con piacevoli sensazioni di pesca gialla, albicocca e meringa
Abbinamenti	Aperitivi di stuzzichini, piatti di cucina speziata, formaggi, dolci secchi e crostate, dolci al cucchiaio, piatti di frutta
Temperatura di servizio	Servire a 6° - 8°C

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	210 m
Tipologia terreno	Argillo-marnoso
Allevamento	Guyot
Densità impianto	4600 viti/Ha
Età ceppi	>25 anni
Tipo raccolta	Manuale
Vinificazione	Cuvée in acciaio inox per la presa di spuma

Affinamento Cuvée in acciaio inox per 4 mesi

Solfiti 205 mg/l