



MOSCATO D'ASTI DOCG

Categoria	Vino dolce bianco
Vitigni	Moscato bianco
Alcol in etichetta	5,50% vol.
Caratteristiche organolettiche	<u>Spuma</u>: ricca e persistente <u>Perlage</u>: intenso, fine e costante <u>Colore</u>: giallo paglierino con riflessi dorati <u>Profumo</u>: intenso e aromatico <u>Sapore</u>: dolce, persistente, equilibrato.
Metodo di vinificazione	Pressatura soffice dell'uva e successiva ed immediata refrigerazione del mosto. Segue fermentazione in autoclave a bassa temperatura, fino ad ottenere sovrappressione e grado alcolico svolto desiderati. A questo punto si arresta la fermentazione mediante refrigerazione e successive filtrazioni.



Rosa Massolino S.R.L. | Via Amedeo Avogadro 12/A | 10121 | Torino | info@rosamassolino.com | www.rosamassolino.com | +39 3892471623

*L'attività Rosa Massolino S.r.l. si occupa di esportare nei principali mercati mondiali vini e bevande alcoliche prodotte in Italia.
Grazie al Finanziamento dell'Unione Europea - Next Generation EU è stato possibile assumere personale qualificato ed acquistare tutto l'occorrente per avviare l'attività d'impresa.

