



MOSCATO D'ASTI
D.O.C.G.
CASCINACASTLET



STR. CASTELLETTO, 6 - 14055
COSTIGLIOLE D'ASTI - ITALIA
TEL. +39 0141 966651
FAX +39 0141 961492
info@cascinacastlet.com
www.cascinacastlet.com

ETICHETTA

Una classica coppa colma di vino dorato ed una farfalla disegnate da un bambino, firmano un vino che è naturale portatore di allegria.

NOME

Ha il nome del vitigno: Moscato d'Asti, vino unico al mondo e vanto della nostra terra astigiana.

VITIGNO

E' l'antico Moscato bianco del Piemonte, già conosciuto in epoca romana. I vigneti posizionati in zone collinari ben esposte hanno una densità di impianto di circa 5.000 ceppi per ettaro, con una resa in uva di 90 quintali pari a 63 ettolitri di vino.

VENDEMMIA

La vendemmia si svolge a mano durante la prima metà di Settembre, quando gli acini succosi e maturi assumono un bellissimo colore giallo - oro antico.

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte a mano e scrupolosamente selezionate, sono immediatamente avviate alla cantina di vinificazione. Sottoposte ad una delicata spremitura in presse a lavoro soffice, cedono il loro mosto che viene refrigerato e filtrato. La presa di spuma avviene per fermentazione naturale in autoclave e l'imbottigliamento si effettua con riempitrice isobarica.

AFFINAMENTO E CONSERVAZIONE

Questo vino, per le sue caratteristiche particolari: dolcezza e forti sensazioni aromatiche, non necessita di invecchiamento. Va bevuto giovane in quanto la sua fragranza e la sua freschezza floreale si attenuano con il passare del tempo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino brillante con delicati riflessi verdolini. Una delicata spuma bianca si risolve in un perlage finissimo e molto persistente. Bouquet aromatico, floreale e fruttato.

Sapore piacevolmente dolce e fresco per la moderata alcolicità e giusta sapidità acida, è morbido e ricco di sensazioni muschiate proprie dell'uva Moscato. Molto lunga ed intensa la persistenza aromatica.

GRADAZIONE ALCOLICA

5,5% vol.

SERVIZIO E ABBINAMENTI

Per meglio apprezzare il suo straordinario bouquet si consiglia di servirlo nella classica coppa di cristallo ad una temperatura di circa 9-10°C. Vino da dessert per eccellenza, si sposa magnificamente con tutti i dolci da forno. Accompagna bene pasticceria fresca, torte farcite, crostate alla frutta, dolci morbidi al cucchiaio. Splendido vino da conversazione, di facile proposta, dona alla tavola una gioiosa sensazione di elegante semplicità e di freschezza.