

IN FINE

Moscato d'Asti Docg



TENUTA
LA MERIDIANA
ORIGINAL BARBERA SINCE 1890



Tipologia terreno: marnoso
Altimetria: 250 m
Ceppi/ha: 5000
Resa/ha: 10 T
Raccolta: manuale
Forma di allevamento: guyot
Esposizione: Ovest



Varietà: Moscato 100%



Vinificazione: l'uva subisce una pressatura soffice e il mosto ottenuto viene chiarificato per mezzo di una flottazione. La fermentazione alcolica avviene in autoclave dove, una volta raggiunti 5 gradi alcolici e 2 bar di sovrappressione, viene prontamente interrotta refrigerando il vino e filtrandolo.



Alcol: 5% vol



Degustazione: vino dal colore giallo paglierino, presenta al naso le tipiche note del vitigno come pesca, fiori bianchi e salvia. In bocca è la dolcezza a farla da padrona, con bollicine fini e una bella acidità che ne invoglia un altro sorso.



Abbinamenti tipici: Dessert, formaggi freschi.

Abbinamento Top: Panettone.

Abbinamento inusuale: Ostriche.



T° di servizio: 7-8°C