



## MOSCATO D'ASTI DOCG

### La Brà



CLASSIFICAZIONE: Moscato d'Asti DOCG

ZONA DI ORIGINE: Langhe, comune di Treiso

VARIETÀ E PERCENTUALI: Moscato bianco 100%

TIPO DI SUOLO, ESPOSIZIONE E ALTITUDINE: il terreno è una marna bianca calcarea leggermente argillosa di origine marina. L'altitudine varia dai 200 ai 350 metri slm. Esposizione ovest.

METODO DI VINIFICAZIONE: la vendemmia, effettuata a mano, avviene tra la fine di agosto e i primi giorni di settembre. L'uva viene poi pressata e mantenuta a 0° C per la decantazione statica. In seguito si procede alla fermentazione che viene effettuata a temperature di circa 15-17° C in apposite vasche in grado di mantenere l'anidride carbonica e la pressione che si sviluppa naturalmente nel decorso fermentativo. Si procede in seguito all'immediato imbottigliamento mantenendo sia l'anidride carbonica che la leggera sovrappressione generate durante la fermentazione alcolica.

Il Moscato d'Asti accompagna piacevolmente le festività.

BOTTIGLIE PRODOTTE: circa 4000 bottiglie.

RESE PER ETTARO: 70 ql/ha

#### DATI ANALITICI

Alcool: 12,5-13 (di cui svolto 4,5-6,5)% vol.

Estratto secco netto: 16-18 g/litro

Acidità totale: 5,3-5,6 g/litro

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino dal perlage minuto e persistente.

Profumo: fragrante e varietale con delicate note erbacee ed agrumate.

Gusto: equilibrato e minerale appaga delicatamente il palato con una dolcezza estremamente fine ed elegante.

**ADA NADA Azienda Vitivinicola e Agriturismo**

Via Ausario, 12 Località Rombone • 12050 TREISO (CN) • Italy • Tel. +39 0173 638127 • info@adanada.it