

BRICCO RIELLA

MOSCATO D'ASTI D.O.C.G



Vitigno: Moscato bianco 100%



Terreno: Di origine arenaria con presenza significativa di calcare misto a tufo, giacitura collinare con altitudine di circa 450/500 metri s.l.m. Sistema di allevamento Guyot, circa 6000 ceppi per ettaro con resa uva in vino 75%. La vendemmia viene effettuata a mano, dopo attenta analisi della maturazione verso fine agosto, prima settimana di settembre.



Gradazione alcolica: 5% Vol.



Metodo di vinificazione

L'uva raccolta viene immediatamente sottoposta ad una delicata spremitura soffice ed il mosto ottenuto viene refrigerato a 0° C. e trasferito in celle frigo per evitare fermentazioni indesiderate e per mantenere intatti gli aromi dell'uva.

Dopo alcuni mesi e solo su richiesta del mercato, viene avviata la produzione. Il mosto viene trasferito in autoclavi d'acciaio a temperatura controllata dove viene riscaldato a 20° C. e fatto parzialmente fermentare con l'aggiunta di lieviti selezionati, trasformando così gli zuccheri in alcol. Raggiunti i 5 gradi alcolici, la fermentazione viene bloccata con una refrigerazione a -3° C., in questo modo si ottiene l'equilibrio perfetto tra acidità, zuccheri e alcol. La microfiltrazione sterile abbatte eventuali lieviti rimasti e il vino, puro e fresco, è così pronto per l'imbottigliamento.



Caratteristiche organolettiche

Colore paglierino sfavillante, con fine perlage. Naso dolce e semplice con classici profumi di salvia, lavanda, mughetto, susina, agrumi, uva spina, mandorla e cenni minerali. Bocca dolce, morbida e di viva freschezza con richiamo agli agrumi in finale.



Abbinamenti gastronomici

Con il Moscato D'Asti c'è da sperimentare e divertirsi! L'abbinamento classico è con dolci al cucchiaio, sorbetti, crostate, pan di Spagna, biscotti, pandoro e panettone, ciambelle e plum cake.

Oppure, servitelo molto freddo (a 4-5 gradi) come aperitivo alternativo e meno alcolico. Oppure giocate con piatti salati: con salumi particolarmente saporiti come salame e salsiccia; con prosciutto e melone; con frutti di mare. Perfetto anche con piatti speziati e saporiti come quelli della cucina indiana, asiatica o mediorientale. Provare per credere!



Temperatura di servizio

Servire a 6-8°C. in bicchiere a coppa.



Cascina Pian d'Or

Like fresh grapes in a glass