



COPPO

1892

MONCALVINA MOSCATO D'ASTI DOCG "CANELLI"



Dei 52 comuni della denominazione Moscato d'Asti Docg, solo 23 rientrano nell'eccellenza della sottozona "Canelli", dove la presenza di questo vitigno è attestata già dal XIII secolo. Da vigneti obbligatoriamente ubicati sopra i 165 metri di altitudine, provengono le uve che sole possono fregiarsi della dicitura:
Moscato d'Asti Docg "Canelli"

DENOMINAZIONE: Moscato d'Asti Docg "Canelli"

VITIGNO: 100% Moscato Bianco di Canelli

ESPOSIZIONE: sud-sud est

TIPO DI TERRENO: marna calcarea

ALTITUDINE VIGNETI: 200-280 m s.l.m.

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

PERIODO VENDEMMIA: settembre

VENDEMMIA: selezione in vigneto delle uve più sane

e mature raccolte a mano in cassette da 20 Kg

VINIFICAZIONE: la pressatura soffice è seguita da una lenta

fermentazione in autoclave a temperatura controllata, fino a

raggiungere 5 gradi alcolici. L'anidride carbonica sviluppata dona al

vino la sua naturale lieve effervescenza.

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli

AL NASO: note floreali e sentori di pesca e pera

IN BOCCA: fresco ed aromatico

ABBINAMENTI: torte, biscotti secchi, dolci a base di frutta, Robiola di Roccaverano

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°

FORMATI: 0,750 l

