

Moscato d'Asti

vibrante con sentori di mandarino ed arancia...



Arbiola

"vini per vocazione e per passione"



Denominazione: Moscato d'Asti DOCG

Annata: 2013

Vitigno: 100% Moscato

Gradazione alcolica: 5% vol

Numero di bottiglie prodotte: 70.000

Resa per ettaro: 7.000 bottiglie

Prima annata di produzione: 1996

VIGNETO:

Nome/collocazione geografica: San Marzano Oliveto, Calamandrana, (Asti), Piemonte

Tipologia del terreno: calcareo e sabbioso

Età media del vigneto: 25-35 anni

Altitudine media: 250-300 m

Estensione del vigneto: 10 ettari

Caratteristiche speciali: esposizione sud, sud-ovest, sud-est

Sistema di allevamento: Guyot

VINIFICAZIONE:

Periodo vendemmia: inizio settembre

Cantina: TENUTA DELL'ARBIOLA San Marzano Oliveto (Asti)

Fermentazione: un mese in autoclave a 15°C.

Imbottigliamento: fine ottobre-fine novembre.

Disponibilità: dicembre dopo la vendemmia

DESCRIZIONE DEL VINO:

Colore: giallo con riflessi verdognoli

Profumo: fresco, con leggeri sentori di mandarino ed arancia, elegantemente dolce e leggero

Palato: in bocca è delicato e ricorda pesca ed agrumi

Evoluzione: 1-2 anni

Bottiglia: borgognotta tradition 500 g colore foglia morta

Tappo: sughero 26x44

Formati disponibili: bottiglia 750 ml

Abbinamenti: tradizionalmente come vino da dessert, ma anche come aperitivo, rinfresco pomeridiano e brunch domenicale

ALTRE INFORMAZIONI:

Acidità totale: 5,77 g/L

Residuo zuccherino: 130,82 g/L

pH: 3,1

Estratto secco: 26,10 g/L

Anidride solforosa totale: 81 mg/L

Temperatura di servizio ideale: 6°-8° C

Bicchieri consigliati: piccoli Bordeaux

Tenuta dell'Arbiola

Località Arbiola
San Marzano Oliveto (Asti)
Piemonte - Italia
tel +39 0141 856194
fax +39 0141 856800
e mail: info@arbiola.it
www.arbiola.it

