



# Moscato d'Asti DOCG

## “Centive”

Vitigno: Moscato 100%.

Vigneto: Le uve arrivano prevalentemente dalla nostra cascina di Fontanile, una delle zone più vocate per la produzione di questo vino. Storicamente, infatti, questa zona era riconosciuta per la coltivazione di uve aromatiche tra le quali Moscato e Brachetto e per le uve a bacca bianca.

Vinificazione: Dopo la pressatura delle uve, il mosto viene separato e sottoposto ad una prima filtrazione per illimpidirlo. La fermentazione avviene in autoclavi a temperature piuttosto basse per un periodo dai 20 ai 30 giorni circa. Durante la fermentazione avviene la presa di spuma. Per interrompere la fermentazione il mosto viene quindi raffreddato ulteriormente e microfiltrato per l'imbottigliamento, che avviene già entro Novembre, a due mesi alla vendemmia.

Abbinamenti: Da provare con insalata di spinaci e fragole, bruschetta con fichi, gorgonzola e miele o verrines con ricotta e frutti di bosco.

### OLFATTO

*Il bouquet intenso tipicamente aromatico, dona sensazioni floreali e fruttate, con note di salvia, fiori di sambuco e agrumi.*

### VISTA

*Tipico colore giallo paglierino.*

### GUSTO

*Al gusto si presenta fresco e fragrante anche grazie al giusto equilibrio tra dolcezza e acidità. Il fine sviluppo di anidride carbonica lo rende delicatamente cremoso e gli dona un finale persistente ed elegante.*



“Ah... questo sconosciuto... pensiamo di sapere tutto sul moscato ed invece non siamo che all'inizio. Sembra che una volta il moscato si consumasse dopo un periodo di invecchiamento in bottiglia che avveniva nelle cantine sotterranee. Allora ci siamo fatti tentare... risultato? E' vero! E' davvero interessante stappare un buon Moscato d'Asti dopo 5/6 anni dal suo imbottigliamento. Provare per credere.”

Dino, Diana e Gianni