



Casa Vitivinicola "Cá du Ciuvin"

CERUTTI

Moscato d'Asti d.o.c.g.

DATI TECNICI

ZONA DI PRODUZIONE

Castiglione Tinella.

VITIGNO

Moscato bianco.

COLORE

paglierino più o meno intenso.

PROFUMO

caratteristico, fragrante dell'uva Moscato.

SAPORE

dolce, aromatico, caratteristico, talvolta vivace o frizzante.

GRADAZIONE ALCOLICA COMPLESSIVA

11 gradi di cui alcol svolto compreso tra il 4,5% ed il 6,5%.

INVECCHIAMENTO

non prescritto, si consiglia di consumarlo giovane.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE

6-8°C.



CARATTERISTICHE

Dolce, aromatico e fragrante è il vino bianco della festa, capace di accompagnare in allegria i momenti significativi. Dall'uva Moscato raccoglie i caratteri singolari, l'impronta spiccata che fa di questo vino un riferimento sicuro in ogni ora del giorno.

L'origine e la produzione

È il Moscato di proprietà dell'azienda l'uva che dà origine a questo vino: grappoli dorati che nascono ogni anno sulle colline di Castiglione Tinella. La pressatura dell'uva produce un mosto limpido e dolce: la fermentazione si sviluppa a bassa temperatura (14-15° C) fin quando si sono ottenuti 5,5 gradi alcolici. Un abbassamento drastico della temperatura interrompe la fermentazione. Alle stesse condizioni di pressione, tra fine novembre e inizio dicembre il vino va in bottiglia e viene destinato al consumo. Nell'anno, altre partite di mosto conservato a bassa temperatura sono sottoposte al medesimo processo produttivo e così viene immesso al consumo un Moscato d'Asti di fresca produzione.

I caratteri

Giallo dorato è il colore; delicatamente aromatico è il profumo, aggrappato all'uva d'origine e capace di ricordare il muschiato, i fiori d'acacia, la rosa, la pesca gialla; dolce, aromatico il sapore, ravvivato da un'acidità che fa di tutto per prevalere.

Il servizio e l'abbinamento

Alla temperatura di 6-8°C ed in una splendida coppa, il Moscato d'Asti accompagna con raffinatezza i dolci di fine pasto. Gradevole è consumarlo come dissetante a metà pomeriggio o come aperitivo un po' inconsueto.