

MOSCATO D'ASTI DOCG "Bel Piano"

Moscato d'Asti "Bel Piano" nato con l'azienda nel 1988, era conosciuto come Moscato Naturale d'Asti per la sua freschezza. Le sue note aromatiche sono perfette per dessert, macedonie di frutta, gelato e momenti di dolce relax.



denominazione

Moscato d'Asti "Bel Piano"

tipologia

Moscato d'Asti, denominazione di origine controllata e garantita

vitigno

Moscato 100%

metodo di produzione

Diraspapigiatura delle uve e macerazione con le bucce per alcune ore in presse orizzontali e successiva spremitura. Vinificazione in bianco con la fermentazione a temperatura controllata per 20 giorni a circa 16° C. Breve presa di spuma in autoclave con aggiunta di lieviti selezionati e ottenimento di una sovrappressione di 1,5 bar. Al termine della fermentazione, stabilizzazione con refrigerazione a -4° C, poi microfiltrazione e successivo imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per alcune settimane

vista

Giallo paglierino brillante con lievi riflessi verdognoli

profumo

Netto, intenso, con note olfattive che ricordano l'uva Moscato e con netti sentori di fiori di acacia e di tiglio

sapore

Delicatamente dolce ma non stucchevole, grazie ad una buona sapidità e un finale aromatico che ricorda le sensazioni percepite all'olfatto

abbinamento

Paste secche, dolci a base di frutta chiara e di crema, panettone, torta di nocciole, formaggi particolari come il Castelmagno. Molto gradevole come aperitivo e come bevanda dissetante in ogni momento della giornata

temperatura di servizio

5 ° C

Tappo sughero o tappo vite

Disponibile anche la 0.375 lt. solo tappo vite

MOSCATO D'ASTI DOCG "Bel Piano"

Moscato d'Asti "Bel Piano" is most important sweet wine born with the winefarm in 1988. In the past known as the Natural Moscato d'Asti for its freshness, its aromatic notes create a cool and heavenly atmosphere getting involved everyone fond of desserts, fruits salads and ice cream.



denomination

Moscato d'Asti DOCG

type

Sweet sparkling white wine, denomination of controlled and guaranteed origin

grape variety

Moscato 100%

production method

De-stemming and crushing, followed by maceration on the skins for several hours prior to squeezing in horizontal presses. White vinification with fermentation at controlled temperature for 20 days at 16°C. Formation of a light mousse in pressure tanks with the addition of selected yeasts. Stabilization with refrigeration at -4°C. Before bottling the wine undergoes microfiltration

view

Straw-yellow with delicate greenish highlights

nose

Fragrant, Muscat grape aroma with clear acacia and linden flower highlights

taste

Delicately sweet, but not cloying thanks to a marked acid content that brings out its fragrance

food pairing

Pastries, light-coloured fruit and cream-based desserts, panettone, hazelnut cakes, particular cheese such as Castelmagno. A very pleasant aperitif and thirst quencher at any time of the day

serving temperature

5 ° C

Cork or screw cap

Available also 0.375 lt. only screw cap