

CANELLI MOSCATO D'ASTI DOCG

Canelli Moscato d'Asti con la sua dolce aromaticità e vellutata struttura rappresenta il nostro Gran Cru da uva moscato. Selezioniamo a mano solo i migliori grappoli dalle nostre vigne più anziane, con oltre 40 anni di età.



denominazione

Canelli Moscato d'Asti DOCG

tipologia

Canelli Moscato d'Asti, denominazione di origine controllata e garantita

vitigno

Moscato 100%

metodo di produzione

Diraspatura delle uve e macerazione a freddo con le bucce e successiva spremitura. Vinificazione in bianco con la fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati per circa 60 giorni. Al termine della lavorazione si effettua la stabilizzazione con refrigerazione poi microfiltrazione

vista

Giallo paglierino brillante con lievi riflessi dorati ed una spuma fine ed un perlage persistente

profumo

Fragrante e piacevole, con note di mallo di noce, albicocca matura, canditi ed uva passa

sapore

Pieno molto strutturato armonico moderatamente dolce, con retrogusto persistente ricco di aromi fruttati

abbinamento

Paste secche, dolci i più svariati ma anche formaggi in particolare quelli erborinati e un po' stagionati

temperatura di servizio

5 ° C



CANELLI MOSCATO D'ASTI DOCG

Canelli Moscato d'Asti has a sweet aromatic and velvety structure, we like to call it as Moscato d'Asti Gran Cru. We select only the best bunches of moscato from our oldest vineyards, more then 40 years old.



denomination

Canelli Moscato d'Asti DOCG

type

Sweet white sparkling 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 and formation of a light mousse in pressure tanks with the addition of selected yeasts to reach for 60 days. Before bottling the wine undergoes microfiltration

view

Straw-yellow, tending to gold, brightened by shades of green

nose

Nice and fragrant, with a well-developed aroma of walnut shell, ripe apricot and coconut, enhanced by fresh touches of candies and dried grapes

taste

Full-bodied, well-balanced, not too sweet with long fruity aromas lasting

food pairing

Pastries and many sweets, but also cheeses, in particular seasoned and streaked with mould

serving temperature

5 ° C

