

TERRABIANCA

AZIENDA AGRICOLA

Moscato d'Asti Canelli

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Il Moscato bianco è un vitigno molto antico, diffuso sulle nostre colline dal 1500 con il nome di "moscatellum" vino dolce per eccellenza dal colore giallo paglierino. Limpido e brillante con perlage fine e persistente; si caratterizza per il suo spiccato aroma e sapore. Un'essenza, soprattutto muschiata, intensa ma raffinatissima che si sposa in un bouquet di fragrante di sentori vegetali: fiori di glicine, biancospino e tiglio, la frutta estiva (specie pesca e albicocca).

Dignot

Vitigno:

Moscato Bianco.

Età media del vigneto:

50 anni.

Forma di allevamento:

Guyot.

Giacitura:

collina a struttura calcareo-argillosa-sabbiosa.

Esposizione:

sud-ovest.

Altitudine:

520 m.s.l.m.

Pendenza:

45%.

Densità:

5700 piante/ha.

Resa per ettaro:

90 q.li.

Vendemmia:

manuale.

Vinificazione:

pressatura soffice;
mantenimento del mosto in vasche d' acciaio termo condizionata a -3 gradi;
fermentazione in autoclave alla temperatura di 17 gradi fino al raggiungimento dei 5 gradi di alcool svolto;
diversi imbottigliamenti durante l'anno per preservare l'originale freschezza del prodotto.

Abbinamenti:

con dolci da forno e pasticceria, si consiglia anche con cibi speziati o piccanti, con salumi e formaggi.

Temperatura di servizio:

6/8° C.



Azienda Agricola Terrabianca

Località Terrabianca - 12056 - Mango (CN)

Tel.: +39 0141 89246 - Fax +39 0141 89434 - Email: info@aziendagricolaterrabianca.it - Web: www.aziendagricolaterrabianca.it