

DAMILANO
BAROLO

MOSCATO D'ASTI DOCG



Vitigno: Moscato bianco di Canelli

Tipo di terreno: Terreno di marna bianca, calcarea con presenza di limo, origine marina

Contenuto alcolico: 5,5% vol

Resa della vigna: 80 quintali per ettaro

Vinificazione: il mosto dell'uva appena spremuta subisce una decantazione naturale. La sua conservazione avviene ad una temperatura di zero gradi, fino al momento della fermentazione naturale che avviene in piccole vasche di acciaio a 17 °C

Colore: giallo oro brillante

Profumo: aromatico, con sentori di pesca, salvia, limone, miele e albicocca

Sapore: dolce, gradevolmente acidulo, con aroma delicato e persistente che ricorda l'uva appena spremuta

Temperatura iniziale di servizio suggerita: 8°C