



# Elio Filippino



Vini Pregiati delle Langhe

## Moscato d'Asti D.O.C.G.

**DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA**

**VITIGNO:** Moscato 100%

**GIACITURA:** Collinare

**CLIMA:** Inverni freddi, estati calde e luminose, piogge in primavera ed autunno

**VENDEMMIA:** Manuale nella prima decade di Settembre

**CONSERVAZIONE:** 12-15°C costanti

**PRODUZIONE:** La bionda uva Moscato viene pressata in modo soffice, con l'eliminazione immediata di raspi, bucce e vinaccioli. Se ne ricava un mosto limpido, che inizia la sua fermentazione a temperatura di 18/20°C in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Sotto freddo viene conservato fino al momento della presa di spuma, che avviene in successivi periodi lungo l'anno per portare in bottiglia tutta la fragranza dell'uva appena raccolta. Dopo pochi giorni di riposo in bottiglia, il Moscato d'Asti raggiunge la tavola e fa festa insieme ai suoi estimatori

**COLORE:** Il colore è giallo paglierino tendente al dorato

**AROMA:** Il profumo è aromatico e fragrante al tempo stesso: ricorda l'uva matura, i fiori di tiglio e i petali di rosa

**SAPORE:** Il sapore è dolce, pieno e suadente; ma non è mai stucchevole, grazie a quel continuo rincorrersi dei sentori dolce ed acidulo, in una sequenza che sembra non interrompersi mai

**TEMPERATURA:** Ideale berlo a 6/8°C

**ALCOOL:** 5 % / 5,5%

