

MOSCATO D'ASTI DOCG

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1974

IL VINO

Prodotto dalle uve Moscato di proprietà, è una bevanda gioviale, fresca, leggera e profumata. Rappresenta da sempre un piacevole disimpegno della tradizione piemontese, una tipologia di vino unica e universalmente invidiata. Emana note di fiori di campo e di frutta a polpa bianca. La delicata effervescenza e l'equilibrata dolcezza gustativa contribuiscono a renderlo non soltanto un eccellente vino da dessert, ma anche un azzeccatissimo compagno di merende a base di formaggi.

Temperatura di servizio: 6 °C.



VINIFICAZIONE

Vendemmia:

manuale in cassette, tra la fine di agosto e l'inizio di settembre (con eventuali variazioni in funzione dall'andamento climatico stagionale).

Pressatura e Fermentazione:

dopo la raccolta, le uve subiscono immediatamente una pressatura soffice. Il mosto fiore viene quindi illimpidito staticamente a freddo e mantenuto in celle frigorifere a 0°C. L'avvio della fermentazione prevede il surriscaldamento del mosto da 0°C a 18°C, l'aggiunta di lieviti e la conduzione della stessa a una temperatura che varia dai 18°C ai 20°C. Quando il mosto raggiunge circa i 5 gradi di alcool svolto, la fermentazione primaria viene interrotta mediante refrigerazione a -3°C. Si procede quindi con le operazioni di filtrazione e imbottigliamento.

ZONA DI PRODUZIONE

Altitudine: 230 - 430 m.s.l.m.

Esposizione: Varie.

Composizione terreno: marnoso-calcareo con venature sabbiose.

Anno d'impianto: 1964 - 1982 - 1994 - 2015.

Sistema d'allevamento: Guyot.

Rizzi Azienda Vitivinicola

Via Rizzi 15, 12050, Treiso (Cn)

Tel. (+39) 0173 638161

www.cantinarizzi.it

cantinarizzi@cantinarizzi.it