



CANTINA: **PAOLO SARACCO, Castiglione Tinella, Cuneo**

VINO: **MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.**

VARIETA': **MOSCATO BIANCO CANELLI (100%)**

MILLESIMO: **2008**

VIGNETI: **VARI NEL COMUNE DI CASTIGLIONE TINELLA**

TERRENO: **CALCAREO- LIMOSO-TUFACEO CON VENE DI SABBIA**

VENDEMMIA: **5-20 SETTEMBRE**

VINIFICAZIONE: **in bianco; pressatura soffice, decantazione e stoccaggio del moscato a temperatura controllata. Fermentazione in autoclave a temperatura controllata fino a raggiungere il giusto equilibrio tra alcool/acidita'/zuccheri. Microfiltrazione ed imbottigliamento a freddo.**

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

PROFUMO: **intenso, tipico, aromi del moscato in evidenza.**

COLORE: **giallo paglierino con riflessi verdognoli; perlage fine indice di fermentazione e presa di spuma lenta.**

GUSTO: **intenso, elegante, persistente. Le sensazioni dolci sono ben equilibrate dall'acidita' piacevole e dagli aromi fruttati tipici dell'uva moscato.**

PRODUZIONE TOTALE: **400.000 BOTTIGLIE**