



CANTINA: **PAOLO SARACCO - Castiglione Tinella CN**

VINO: **PIEMONTE MOSCATO D.O.C. 2007  
MOSCATO D'AUTUNNO**

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

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 mosto 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 a 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:12.000 bottiglie**