

LE LUCCIOLE

MOSCATO D'ASTI DOCG



VITIGNO: Moscato bianco.

TERRITORIO: Comune di Canelli.

ESPOSIZIONE: sud, sud-ovest.

TERRENO: calcareo-marnoso.

CARATTERISTICHE CULTURALI: Produzione biologica senza utilizzo di fertilizzanti e senza utilizzo di anticrittogamici di sintesi.

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

EPOCA DELLA VENDEMMIA: Prima decade di settembre.

RACCOLTA: Manuale

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice dell'uva e successiva ed immediata refrigerazione del mosto.

FERMENTAZIONE: Fermentazione in autoclave a bassa temperatura fino ad ottenere una sovrappressione voluta 5,5% vol di alcool effettivo. Arresto della fermentazione mediante refrigerazione e successive filtrazioni.

DURATA DEL PROCESSO DI SPUMANTIZZAZIONE: 1 mese.

DATI TECNICI

ALCOOL: 5,5% vol.

ACIDITÀ: 6 g/l in ac tartarico

ZUCCHERI: 120 g/l

SOVRAPRESSIONE: 1.8 bar

PROFILO SENSORIALE

Il Moscato d'Asti DOCG biologico Le Lucciole si distingue per il deciso colore giallo paglierino caratterizzato da riflessi dorati. Armonioso, aromatico e dalle fresche note di pesca e salvia, questo intenso Moscato d'Asti biologico regala al palato un nettare dolce e vellutato, esaltato dal pieno e aromatico retrogusto dell'uva di origine.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C