

CASCINA DEL SANTUARIO BRUNO SORIA



Moscato d'Asti DOC

Vino prodotto con sole uve Moscato d'Asti, tra le coltivazioni più antiche per il nostro territorio, si presenta di color giallo paglierino scarico.

All'olfatto risulta: netto, ampio e aromatico, con note di pesca gialla, pompelmo e frutti esotici.

Il gusto è dolce e fruttato, leggermente sapido con finale gradevole leggermente frizzante.

Vino prodotto con sole uve moscato d'Asti.

Dopo la pressatura il mosto viene stoccato a freddo per la decantazione statica in seguito viene filtrato e stoccato a 0° c per impedire la fermentazione alcolica che si farà partire solo in un secondo momento; in dicembre si scalda il mosto a 18° in vasca "autoclave" (a tenuta di pressione) e si aggiungono i lieviti al fine di far partire la fermentazione alcolica , raggiunti i 5° alcol il vino verrà raffreddato, filtrato e stabilizzato per poi essere imbottigliato leggermente frizzante.