

T E N U T A

IL FALCHETTO



CIOMBO

MOSCATO D'ASTI DOCG
CANELLI

VARIETÀ

100% Moscato bianco

AREA DI COLTIVAZIONE

Santo Stefano Belbo

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Sabbia - Calcare - Marna arenaria

VENDEMMIA

Manuale

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

pressatura soffice dell'uva in atmosfera inerte, separazione del mosto fiore e fermentazione alcolica svolta fino a 5,5 gradi alcolici e presa di spuma in autoclave a temperatura controllata.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino, aromi di fiori e frutta fresca, agrumi e salvia. Vino leggermente effervescente, in bocca è dolce e bilanciato grazie ad un'ottima acidità e sapidità.

Si consiglia il servizio ad una temperatura di 6-8°C in abbinamento al panettone, biscotti di meliga e torta di nocciole. Ideale anche come aperitivo in abbinamento a pane, burro ed acciughe.