

## Moscato Bricco Quaglia

*albicocca, fiori bianchi e ananas...*

Denominazione:	Moscato d'Asti DOCG
Annata:	2018
Vitigno:	100% Moscato
Gradazione alcolica:	5.5% by vol.
Riconoscimenti ricevuti:	
Produzione:	
Resa per ettaro:	5.000
Prima annata:	1977

### Vigneto

Nome/collocazione geografica:	Bricco Quaglia
Tipologia del terreno:	calcareo e sabbioso
Età media del vigneto:	33-38 anni
Altitudine media:	300 m
Estensione del vigneto:	20 ettari
Caratteristiche speciali:	esposizione sud

### Vinificazione

Periodo di vendemmia:	inizio settembre
Cantina:	LA SPINETTA, Castagnole Lanze
Fermentazione:	un mese in autoclave a 15°C
Imbottigliamento:	da Gennaio ad Aprile
Disponibilità:	gennaio dopo la vendemmia

### Descrizione del vino

Colore:	giallo paglierino
Bouquet:	fragante con sentori che ricordano albicocca, fiori bianchi e ananas
Palato:	un vino che sorprende per la sua freschezza con dolci note tonificate da una agrumata acidità

Formati disponibili:	375 ml. 750 ml. magnum
Abbinamenti:	tradizionalmente considerato come vino da dessert, ideale anche come aperitivo e per il brunch domenicale

Sistema di allevamento:	Guyot
Acidità totale:	7%
Residuo zuccherino:	120g
pH:	3,3
Servizio di temperatura:	6°-8° C
Bicchieri consigliati:	piccoli Bordeaux

