

Asti Spumante Docg



COMUNE: Santo Stefano Belbo

VARIETÀ: 100% Moscato Bianco (detto Moscato di Canelli)

ETTARI: 41

ALTITUDINE: da 300 a 400 metri s.l.m.

TERRENO: di marna biancastra, sciolto, composto di argilla, sabbia e limo

ANNO D'IMPIANTO: 1976, 1994, 2010

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE: 1980

VINIFICAZIONE: Questo vino si ottiene con le stesse procedure utilizzate nella vinificazione del Moscato d'Asti, differisce soltanto per la fermentazione. Per ottenere l'Asti Spumante, in fase di fermentazione, il tasso alcolico viene arrestato al raggiungimento del 7% Vol. Questo vino prevede una sovrappressione non inferiore alle 4ATM, che gli dona un perlage un po' più accentuato. Dopo l'arresto della fermentazione è previsto un mese di maturazione in autoclave sulle fecce; al termine di tale periodo si provvederà alle classiche filtrazioni e all'imbottigliamento a basse temperature.

AFFINAMENTO: Il prodotto filtrato si conserva in autoclave a temperature controllate tra 0 e 2° C.

VINO: Vino bianco dal colore giallo paglierino non troppo intenso. Il perlage, paragonato a quello del Moscato d'Asti, è aggressivo ma comunque elegante. Il profumo è delicato, persistente, fruttato. Il sapore è fragrante, fresco, intenso ed equilibrato.

FORMATI: bottiglia da 750 ml.



I Vignaioli di Santo Stefano

Un'azienda del gruppo CERETTO

I Vignaioli di S. Stefano s.s.
Località Marini 26
12058 Santo Stefano Belbo (CN)

Tel. +39 0141840419
info@ivignaiolidisantostefano.it
www.ivignaiolidisantostefano.it