



MOSCATO D'ASTI DOCG

Vigneto Gallina

Il **Moscato d'Asti Docg** è un vino unico al mondo per bouquet **aromatico** e **piacevolezza**. Assaporare un calice di Moscato è come avere un grappolo d'uva nel bicchiere: gli aromi tipici dell'uva Moscato si ritrovano nel vino in un suadente sorso dolce, equilibrato da una fresca acidità e da un piacevole frizzante. Il Vigneto Gallina, calcareo ed esposto al sole magnificamente, dona grappoli dorati ricchi di aromi.

Moscato d'Asti Docg is a worldwide unique wine thanks to its **aromatic bouquet** and **drinkability**. Tasting Moscato is like smelling a bunch in a glass: it displays the same range of aromas of Moscato grape in the nose and in the mouth, which is nicely balanced between sweet taste, fresh acidity and perlage. Gallina Vineyard's chalky soil produces full-scented golden grapes thanks to the sunny exposure of the slope.

Vigneto Gallina - Comune di Neive

Vineyard Gallina - Municipality of Neive

Vitigno 100% Moscato bianco

Grape variety 100% white Moscato

Vinificazione Vendemmia manuale tra il 12 e il 18 settembre. Spremitura soffice in pressa. La fermentazione avviene a bassa temperatura (14-16° C) e viene interrotta e meno della metà (5% alcool) per preservare parte degli zuccheri dell'uva.

Winemaking Manual harvest in 2nd decade of September (12 to 18th September). Soft pressing. Low-temperature fermentation (56-60° F) which is interrupted at 5% alcohol content, in order to preserve a part of grape sugar.

Degustazione Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il profumo è quello tipico del Moscato, complesso con sentori di miele, albicocca, salvia e fiori d'acacia. In bocca si esprime con il giusto equilibrio tra dolcezza naturale, bassa gradazione alcolica e un leggero perlage.

Tasting notes Straw-yellow in colour with golden reflections. The complex bouquet recalls the aromas of Moscato grape - honey, apricot, sage and acacia flowers. The mouth reveals a great harmony of its main characters - natural sweetness, low alcohol level and fine perlage.

Epoca di beva Fino a 30 mesi dalla vendemmia.

Best drunk Within 30 months after harvest

Temperatura di servizio: 6-8 °C

Serving temperature: 44-46 °F

Abbinamenti

Vellutato e invitante nell'abbinamento con la tipica torta alla nocciola, crostate di vario tipo e pasticceria fine, è sorprendente nell'accompagnare i formaggi erborinati.

Pairings

It is velvety and enticing with the local traditional hazelnut cake, jam tarts, fine pastries and surprisingly delightful with blue-veined cheese.

