FRANCONE

Moscato d'Asti DOCG Poderi 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.

Vigneti

Gallina - Comune di Neive

Vitigno

Moscato bianco

Vinificazione

Vendemmia manuale nella seconda decade di 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.

Epoca di beva

Fino a 30 mesi dalla vendemmia.

Temperatura di servizio

6-8 °C

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.

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.

Francone sas
Via Tanaro, 45 - 12052 Neive (CN)
tel +39 0173 67068 - fax +39 0173 677560
francone@franconevini.com - www.franconevini.com