

ELIO PERRONE

Moscato d'Asti Sourgal 2008

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

- Vitigno:** Moscato 100%
- Origine delle uve:** Le vigne "Sourgal" sulle colline di Castiglione Tinella, nel cuore della zona classica del Moscato, a 350 m. slm.
- La vendemmia:** Nel 2008 la vendemmia si è svolta nella prima metà di settembre; raccolta manualmente, l'uva è stata selezionata con cura per incrementare la situazione qualitativa dei grappoli.
- La vinificazione:** In cantina, la pressatura soffice delle uve ha prodotto il mosto che, dopo la pulizia dalle impurità e dagli eventuali sedimenti, è stato conservato a freddo fino al momento della presa di spuma, avvenuta in autoclave. L'imbottigliamento si è svolto in condizioni isobariche e sterili ed a cadenza pressoché mensile nel periodo successivo alla vendemmia.
- I caratteri:** Il colore è giallo tendente al verde, vivo e brillante. Il profumo, intenso, ampio e varietale, ricorda i fiori di acacia e di arancio, la pesca gialla di vigna, la salvia e l'uva Moscato appena colta. Il sapore è dolce ed armonico, gradevolmente acidulo e suadente. E' il Moscato dell'eleganza.
- Conservazione:** Gioviale e fruttato, questo vino va consumato quando presenta caratteri giovani, nei mesi successivi alla presa di spuma.
- A Tavola:** Tradizionalmente apprezza la compagnia dei dolci al cucchiaio, delle torte di frutta e di panna e delle paste secche. Gradito è anche il suo uso come aperitivo in compagnia di piccoli stuzzichini salati.
- Temperatura di Servizio:** 6° C
- Dati tecnici:**
- | | | |
|-------------------|-----------|--------|
| Alcool: | 4,80/5,20 | % Vol. |
| Zuccheri residui: | 125/130 | g/l |
| Acidità Totale: | 6,20/6,40 | g/l |



ELIO PERRONE

12053 Castiglione Tinella - Piemonte - Italia

Tel.: 0039 0141 855803 - Fax: 0039 0141 855907 – Email: elioperr@tin.it

www.elioperrone.it