

Sourgal

Moscato d'Asti DOCG

<i>Vitigno:</i>	Moscato 100%.
<i>Origine delle uve:</i>	Castiglione Tinella, a 350 m. slm.
<i>La vendemmia:</i>	La vendemmia inizia solitamente tra fine agosto e la prima settimana di Settembre. L'uva è selezionata con cura per garantire il livello qualitativo dei grappoli.
<i>La vinificazione:</i>	In cantina, la pressatura soffice delle uve produce il mosto che, dopo la pulizia dalle impurità e dagli eventuali sedimenti, è conservato a freddo fino al momento della presa di spuma. L'imbottigliamento è svolto in condizioni isobariche e sterili.
<i>I caratteri:</i>	Il colore é giallo tendente al verde, vivo brillante. Il profumo è intenso e varietale: ricorda i fiori di acacia e di arancio, la pesca gialla, la salvia e l'uva Moscato appena colta. Il sapore é dolce ed armonico, bilanciato dal supporto acido tipico del Moscato.
<i>Gradazione alcolica:</i>	5 % Vol. di alcool effettivo e 12,7% Vol. di alcool potenziale.
<i>Conservazione:</i>	Il Moscato ha il suo pregio nella esplosività, nella sua esuberanza, nella sua solarità. Da bere giovane per cogliere tutta la sua vitalità.
<i>A tavola:</i>	Tradizionalmente apprezza la compagnia dei dolci secchi, di crostate, biscotti e dolci lievitati. Gradito é anche il suo uso come aperitivo in compagnia di piccoli stuzzichini salati.
<i>Temperatura di Servizio:</i>	4/5 °C.

ELIO PERRONE

Castiglione Tinella (CN) Italia - Tel. 0141855803 - perrone@elioperrone.it - www.elioperrone.it