



MARCHESI di BAROLO
Antiche Cantine in Barolo

VITIGNO:

Moscato 100%

ZONA DI PRODUZIONE:

Le uve destinate alla produzione del nostro Asti Spumante provengono da vigneti di ottima esposizione e qualità del terreno.

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:

Guyot basso, su colline di buona pendenza, con terreno prevalentemente calcareo-argilloso.

VINIFICAZIONE:

Spremitura soffice dell'uva con conseguente refrigerazione del mosto per impedirne la fermentazione e stoccaggio in celle frigorifere a -2° C in attesa della successiva lavorazione (presa di spuma).

IMBOTTIGLIAMENTO:

Il mosto ottenuto dalla spremitura delle uve in vendemmia viene posto a fermentare in grandi recipienti a pressione per far sì che l'anidride carbonica rimanga disciolta nel vino. Quando il prodotto arriva a 6,5 gradi di alcool svolto, la fermentazione è interrotta mediante refrigerazione. Seguono la filtrazione e l'imbottigliamento sterile a freddo.

CARATTERI ORGANOLETTICI:

Spuma persistente; perlage fine ed abbondante; colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo aromatico, intenso, tendente ai fiori d'arancio. Sapore dolce e vivace che ricorda le sensazioni olfattive.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Trattandosi di uno spumante dolce ed aromatico è un classico vino da dessert. Accompagna stupendamente i dolci in tutte le occasioni di festa.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8° C

GRADO ALCOLICO:

6,5% Vol

