

## Moscato d'Asti d.o.c.g.- Riveto

Le uve provengono sia dai vigneti di Costigliole d'Asti e Bricco di Neive sia da quelli situati in località Mango La fermentazione e la successiva presa di spuma in autoclave donano al vino una bollicina delicata, accompagnata dalle classiche sensazioni floreali e fruttate.

In bocca ricorda il glicine, il fiore di sambuco, la pera kaiser e le bucce d'arancio. Panettone e Moscato rappresenta uno dei matrimoni più solidi della tavola. Per chi avesse l'ardire di una scappatella, ma solo gastronomica, è assolutamente da provare con delle ostriche Belon de Belon. Il timbro dolce-sapido dell'ostrica ben si armonizzerà con la morbidezza fruttata del vino.

**DENOMINAZIONE:** Moscato d'Asti d.o.c.g.

**VIGNETI:** Comune di Neive e Costigliole d'Asti

**VITIGNO:** Moscato Bianco 100%

**RESA PER ETTARO:** hl. 70

**ESPOSIZIONE:** Sud – Ovest

**TERRENO:** sabbioso – calcareo

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**VINIFICAZIONE:** macerazione con le bucce e successiva spremitura soffice seguita da decantazione naturale del mosto.

**FERMENTAZIONE:** a basse temperature in autoclave di acciaio per la presa di spuma (circa 20 giorni) stabilizzazione con refrigerazione e microfiltrazione seguita dall'imbottigliamento.

**CARATTERISTICHE:** di colore giallo paglierino intenso e brillante con perlage persistente.

**PROFUMO:** fresco e fragrante molto intenso con note di frutta tropicale.

**SAPORE:** dolce, con una spiccata acidità che fa risaltare il sapore e aromatico tipico dell'uva.

**ABBINAMENTO:** vino ad alta bevibilità che si presta bene ad essere bevuto da solo come aperitivo, oppure abbinato a piatti di frutta fresca, sorbetti di frutta, formaggi freschi, paste secche e il panettone.

**ALC. BY VOL:** 5%

**SERVING TEMPERATURE:** 5°C



Azienda Agricola Dante Rivetti