



MOSCATO D'ASTI D.O.P. CANELLI

MOSCATO d'ASTI Canelli



VARIETÀ

Moscato Bianco di Canelli.

VIGNETO

Sulla collina di Ceirole, nel comune di Canelli, in ottima esposizione, da Sud/Est a Sud/Ovest. Vendemmiato a settembre.

Certificazione di Agricoltura da Lotta Integrata. Tutti i nostri Vini sono Certificati Vegan.

VINIFICAZIONE

Il microclima e la composizione calcarea del terreno di questa storica collina, generano un'uva Moscato dalle caratteristiche unanimemente riconosciute come uniche. Una veloce vinificazione e la pressatura molto soffice permettono di ottenere profumi tipici ed intensi.

Le poche filtrazioni, a cui il mosto viene sottoposto, mantengono integre le eccezionali caratteristiche aromatiche di questo vino.

La breve fermentazione naturale, fino allo sviluppo di circa 5 gradi alcolici, lascia una piacevole vivacità contenuta e persistente.

Dopo l'imbottigliamento, che avviene in ambiente sterile, il vino si affina per alcuni mesi presso la nostra cantina fino a raggiungere le sue condizioni ottimali. Il Moscato "Canelli" di Villa Giada rappresenta la nostra interpretazione di un vino storico e tradizionale del Comune di Canelli. Di grande persistenza, è pronto dopo circa un anno dalla vendemmia e si affina bene nel tempo, aumentando la propria complessità.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore

Giallo dorato brillante molto intenso.

Profumo

Aromatico, caratteristico, fragrante, delicato, con sentori di salvia ed agrumi.

Sapore

Dolce e fresco, con una buona acidità, intenso e persistente caratteristico dell'uva appena colta

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

È vino bianco da dessert, squisito con la frutta e la pasticceria in genere, ideale abbinamento con la torta di nocciole.

È un vino ottimo come dissetante durante tutta la giornata. Servire fresco ad 8/10°C

VILLA GIADA®

www.villagiada.wine

VILLA GIADA SOCIETÀ AGRICOLA - ANDREA FACCIO

Regione Ceirole 10 – 14053 Canelli AT – Italy

Tel. +39 0141 831100 - Fax +39 0141 829756 - info@villagiada.wine