ANGELO NEGRO

MOSCATO D'ASTI DOCG

VIGNETO

Varietà: Moscato

Zona di produzione: Alba, frazione Madonna di Como

Altitudine: 380 m slm

Esposizione: sud

Tipologia terreno: calcareo-marnoso

Sistema di allevamento: Guyot

VENDEMMIA

Data: metà settembre

Raccolta: manuale in cassette da 20 kg

VINIFICAZIONE

Macerazione: assente, pressatura dell'uva intera

fermentazione: in autoclave a temperatura controllata fino a raggiungere il giusto equilibrio tra alcool, acidità e zuccheri.

Microfiltrazione ed imbottigliamento a freddo

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Espressione classica della varietà Moscato, è caratterizzato da un'elegante e variegata nuance di fiori d'arancio, pesca e salvia.

Il perlage è fine e persistente. Il gusto è intenso ed elegante.

Temperatura di servizio: 5° C

Angelo Negro s.s.a.
Fraz. Sant'Anna 1 – 12040 Monteu Roero (CN)
Tel. +39 0173 90252 – Fax +39 0173 90712
negro@angelonegro.it
www.angelonegro.it

VITICOLTORI DAL 1670
Audino Negro