AZIENDA AGRICOLA
PIETRO RINALDI

Moscato d'Asti Docg

Colore: giallo paglierino con riflessi verdi

Profumo: intenso, di fiori bianchi e pesca

Sapore: elegantemente dolce e aromatico con un gusto ampio e intenso di frutta fresca e miele di acacia.

Vitigno: Moscato bianco in purezza

Zona di produzione: Vigneti situati a Madonna di Como nel comune di Alba, esposti a est, terreno a marna bianca calcareo e argilloso. Altitudine tra 340 e 380 slm.

Sistema di allevamento: Guyot

Resa per ettaro: 90 qli

Epoca della Vendemmia: intorno alla metà di settembre, uve raccolte a mano

Fermentazione: In autoclave a 18°, il controllo della fermentazione avviene tramite refrigerazione del mosto e successiva filtrazione sterile.

Temperatura di Servizio: freddo a 5°/6° C

Abbinamenti gastronomici: Ottimo abbinamento con dolci come la tipica torta di nocciole piemontese, da provare con formaggi freschi non stagionati.

AZIENDA AGRICOLA PIETRO RINALDI
Fraz. Madonna di Como, 86 – 12051 Alba (Cn) - Tel. +39.0173.360090 / Fax +39.0173.228065
info@pietrorinaldi.com - www.pietrorinaldi.com